

# top VIAJES

LA REVISTA DE TURISMO ONLINE  
año VIII N° 81 septiembre 2017

**CUBA**  
LA ISLA DE AZÚCAR

**TOULOUSE**  
**PAÍS CÁ TARO**  
**IRLANDA**

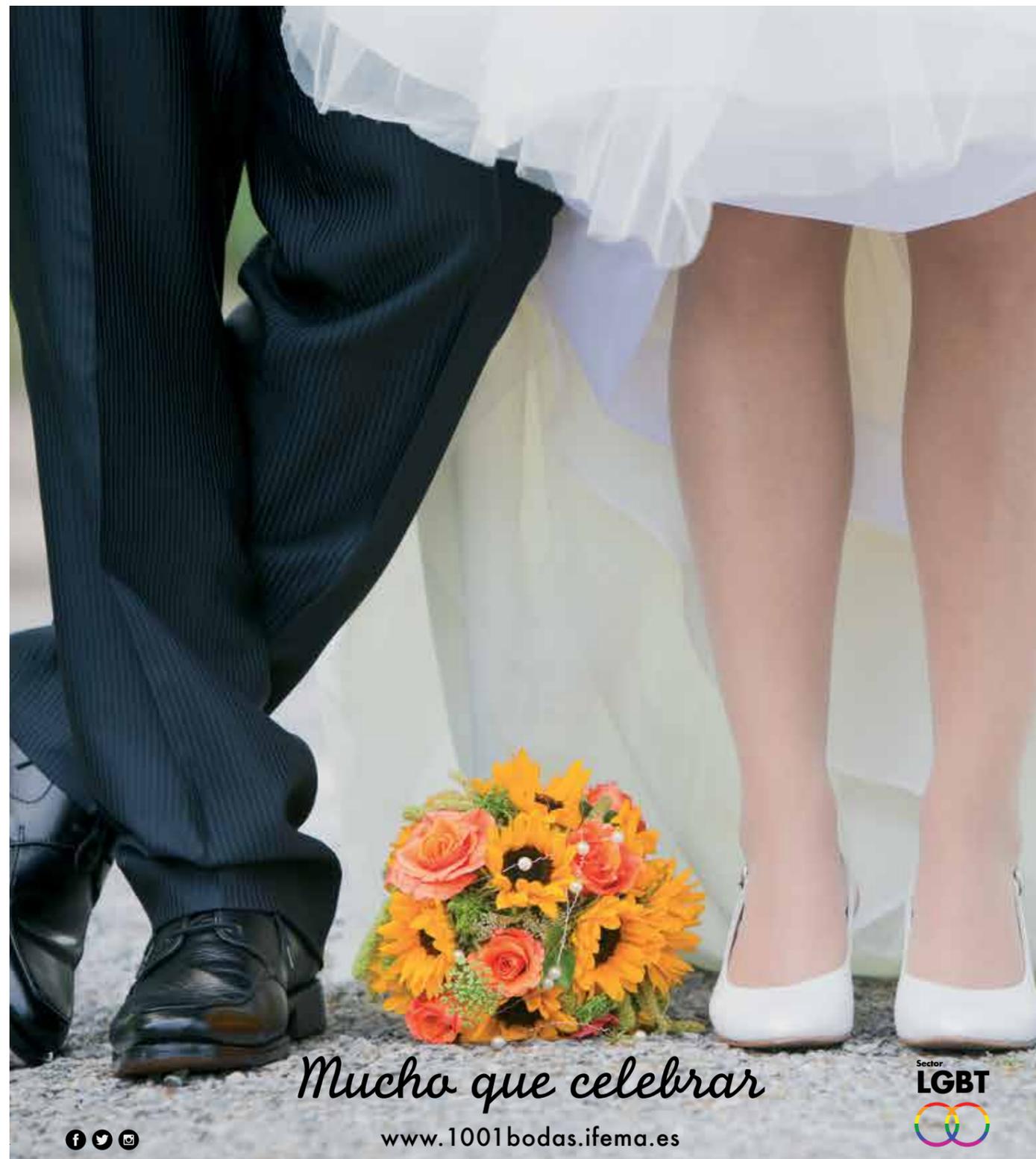
**·SORTEO·**  
DOS NOCHES EN EL  
PUERTO ANTILLA GRAND HOTEL

# 1001 BODAS

Salón de  
Productos y  
Servicios para  
Celebraciones

27-29  
OCTUBRE  
2017

ORGANIZA



Mucho que celebrar

www.1001bodas.ifema.es



## top VIAJES

EDITORA  
Ana Reino  
areino@topviajes.net

DIRECTOR  
José Luis del Moral  
delmoral@topviajes.net

DISEÑO ORIGINAL  
Javier García  
nomelocreo2005@gmail.com

DESARROLLO WEB  
Sofía Reino  
sofiareino@gmail.com

MAQUETACIÓN  
Reino & Delmo  
info@reinodelmo.com

REDACCIÓN  
redaccion@topviajes.net

COLABORAN EN ESTE NÚMERO  
Gonzalo Alvarado, Pilar Arcos, Miguel Blasco, Manuel Charlón, Antonio Delgado Pinto, Antonio Gómez Rufo, Carlos Monselet, Manena Munar, Pilar Ortega, Fernando Pastrano, Mónica Pérez.

PUBLICIDAD  
topviajes@topviajes.net  
+34 91 811 75 92

EDITA



Reino & Delmo  
Marketing y Comunicación, SL

c/ Pintor Zuloaga, 10  
28691 Villanueva de la Cañada  
Madrid  
+34 91 811 75 92

La editora no se hace responsable de los contenidos firmados por cada autor, ni tiene por qué compartílos. Queda prohibida la reproducción total o parcial de la obra.

FOTO DE PORTADA  
Eslovenia, MANUEL CHARLÓN

SÍGUENOS



Julio recibió 10,5 millones de turistas, récord histórico para un solo mes que difícilmente se podrá superar en agosto

VISADO DE ENTRADA

## Un récord difícil de superar

Los datos ya están aquí. España recibió el pasado julio más de 10,51 millones de visitantes extranjeros, lo que supone que pasa a convertirse en el mes que más turistas ha acogido en la historia, desbancando a agosto de 2016, cuando la entrada de foráneos se cifró en 10,02 millones. Esta referencia, facilitada por el Instituto Nacional de Estadística, se alcanza como consecuencia de un crecimiento interanual del 10,1% en la llegada de extranjeros a nuestro país.

Pendientes de conocerse los datos que puedan registrarse en el mes de agosto, único mes que podría superar el récord ahora obtenido, ya hay quienes aseguran que no será posible, que los atentados ocurridos en Barcelona y Cambrils van a tener consecuencias negativas que supondrán una reducción en la entrada de visitantes, si bien inferior a las que afectaron a Berlín, París o Londres tras los respectivos sangrientos y trágicos atentados yihadistas sufridos, como antes le había ocurrido a Nueva York tras el ataque a las Torres Gemelas.

El turismo es muy sensible a muchas circunstancias –precios, gastronomía, trato recibido, oferta cultural...– y la más relevante es precisamente la seguridad, porque es muy difícil que un viajero pueda disfrutar de un monumento, un paisaje, una playa o una buena comida si en su ánimo existe el más mínimo atisbo de temor, de inseguridad. Por eso, destinos como las pirámides egipcias, las playas tunecinas o el mercado de Estambul andan desde hace tiempo huérfanos de visitantes extranjeros, convertidos en diana a ojos de los fanáticos que masacran en nombre de una religión. No es agradable aceptarlo, pero si actos criminales como el de la Rambla barcelonesa se repiten en España, los turistas terminarán por buscarse otros lugares en los que puedan caminar tranquilamente sin jugarse la vida a cada paso.

Y lo malo es que se trata de un problema de difícil solución. Una furgoneta alquilada y un kamikaze al volante es lo único que se necesita para atentar y crear ese ambiente de inseguridad que tanto afecta a una industria que supone más del 10% de nuestro Producto Interior Bruto y que más puestos de trabajo, directos e indirectos, genera.

Ciertamente no se puede vivir con miedo, hay que recuperar y mantener la normalidad del día a día. De ahí el acertado eslogan surgido espontáneamente en Barcelona de No tengo miedo. Y así ocurre en los demás países que se ven afectados por el terrorismo: sus ciudadanos vuelven a la actividad habitual más pronto que tarde. Pero no es lo mismo pedirles esa sensación a los británicos, franceses o alemanes que visitan España como tampoco se puede exigir a los españoles que visitan el Reino Unido, Francia o Alemania que no se sientan influidos por las acciones terroristas en esos países. No es lo mismo recuperar la normalidad en casa, que es donde precisamente se hace esa vida 'normal' obligatoriamente, que hacerlo en vacaciones, un paréntesis que busca romper con esa monotonía diaria llevando una vida distinta a la habitual. Según la definición, el humano es un animal racional. Lo de racional no se puede aplicar a los asesinos, por lo tanto, no son humanos, no hay que darle más vueltas, pero lo de animal es previo y eso lo somos todos. No es extraño, pues, que nos sintamos más protegidos en nuestro territorio, en nuestra cueva, que lejos de ella, en terreno extranjero. Somos humanos, somos animales.



JOSÉ LUIS DEL MORAL  
Director de topVIAJES  
delmoral@topviajes.net

> **SUMARIO** "Viajar es imprescindible y la sed de viaje, un síntoma neto de inteligencia". Enrique Jardiel Poncela (Madrid, 1901 - 1952), escritor y dramaturgo español

### 03 VISADO DE ENTRADA

**JOSÉ LUIS DEL MORAL**  
"Un récord difícil de superar"

### 06 SORTEO

Dos noches en el Gran Hotel Puerto Antilla (Huelva)

### 08 CUBA

La ruta de la Cuba del azúcar propone un viaje en el tiempo

**MANUEL CHARLÓN**



### 22 IRLANDA

La ruta del Ancestral Este recorre la parte oriental de Irlanda

**FERNANDO PASTRANO**  
**PILAR ARCOS**



### 48 TOULOUSE

Su mítica Ciudad del Espacio se convierte en veinteañera

**MANENA MUNAR**



### 76 MUNDO CÁTARO

La palabra "Katharos", de origen griego, significa "puros".

**PABLO MONTERO**  
**GONZALO JÍMENEZ**



### 112 DESTINOS

- Otros caminos por el norte de Portugal
- Ria Formosa en kayak
- Barcelona cool

### 120 HOTELES

- Akelarre
- Noticias del sector hotelero

### 128 GASTRONOMÍA

- Aquí há peixe
- Casa Florencio
- Café Pombo
- Noticias restaurantes
- Noticias del mundo gastronómico.

### 138 ENOTECA

- Dom Pérignon
- Noticias de enología

### 146 ENTREVISTA

Cristina Bernabé (OT de Gran Bretaña)

### 150 TRANSPORTE

- Aerolíneas
- Cruceros

### 154 PISTAS

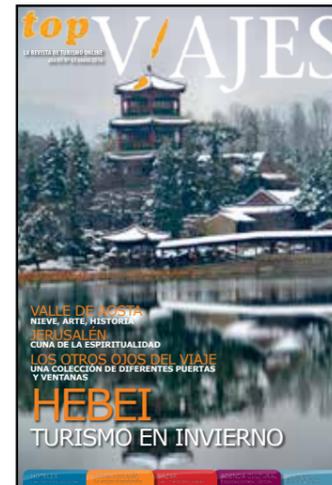
- Libros

### 156 BELLEZA

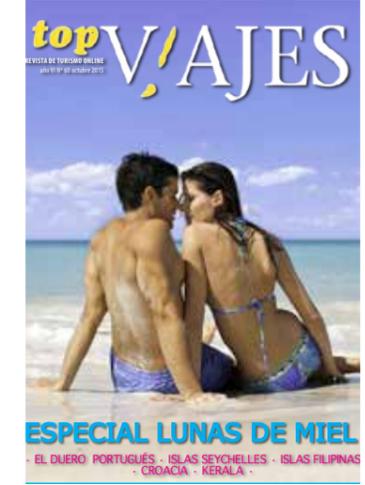
### 158 BAZAR

### 160 KMO

**ANTONIO GÓMEZ RUFO**  
"Invasiones"



¿Te atreves a viajar?  
Entra en [www.topviajes.net](http://www.topviajes.net)  
y descubre cada rincón del mundo



**top VIAJES**

Todos los meses tenemos sorteos de viajes, estancias, o comidas, etc.



SORTEO



## #viajacontopviajes #sorteostopviajes

Rellena tus datos y recibirás automáticamente un número para entrar en el sorteo de una estancia de 2 noches para 2 personas en alojamiento y desayuno. El ganador será quien tenga el número que coincida con las cuatro últimas cifras del primer premio del sorteo de la Lotería Nacional del sábado 7 de octubre de 2017. La única condición es que el ganador y su acompañante se hagan fotos en las que aparezcan disfrutando del premio y realicen un breve comentario para su publicación en la revista topVIAJES y en sus redes sociales.

¡Participa!



### Esmerado servicio y un entorno inigualable en Huelva

Situado en primera línea de la Playa de Islantilla, Puerto Antilla Grand Hotel es un resort de cuatro estrellas en el que poder relajarse, descansar y disfrutar. Dispone de 400 habitaciones preparadas y decoradas a la perfección para hospedar a sus clientes. De sus instalaciones destacan las cinco piscinas, los 1.000 m2 de zona spa & wellness y el miniclub, donde el entretenimiento está asegurado. El Restaurante Buffet Los Porches y el Restaurante El Mirador by El Cerrojo Tapas son dos opciones estupendas para degustar la gastronomía dentro del hotel.

[www.puertoantilla.com](http://www.puertoantilla.com)

\*Tendrá validez hasta el 30 de septiembre de 2018. Sujeto a disponibilidad, excepto puentes, navidades y verano.





TEXTO / FOTOS MANUEL CHARLÓN

 @charlon\_m

 [www.manuelcharlon.com](http://www.manuelcharlon.com)

 @charlon1963

La Cuba del azúcar guarda un sabor agri-dulce cuando la recorremos. La historia de la isla no se entiende sin este componente que, siendo tan dulce, tiene recuerdos amargos. La ruta propone un viaje en el tiempo.

# LA CUBA MÁS DULCE #AZÚCAR



---

La verdadera Cuba se descubre en las pequeñas cosas, como los granos de azúcar. Uno no deja huella, varios endulzan la vida. Recorrer esta parte de la isla te deja un sabor agrisado y recuerdos de un pasado de trabajo y sudor. El azúcar amarga cuando se estudia su historia.

---

---

Por mucho que visitemos Cuba siempre quedará algo para un nuevo viaje. Esa, al menos, es mi experiencia con esta.

El viaje en coche desde La Habana a Santiago me descubrió lugares poco transitados y alejados del turismo que me permitían captar fotos cada segundo. Muchas veces salirse de lo habitual es adentrarse en un viaje de descubrimiento.

La palabra "azúcar" está unida con sangre a esta isla del Caribe. Por el puerto de Casilda entró una buena parte de los esclavos que fueron destinados a las plantaciones de caña. El itinerario recorre tres lugares de la isla: Cienfuegos, Trinidad y el Valle de los Ingenios. Esta ruta nos adentra en una Cuba profunda y con mucha raigambre.

En Trinidad el sol aprieta, las calles empedradas recuerdan un pasado español. A menos de 12 kilómetros podemos encontrar el valle de San Luis, más conocido como el Valle de los Ingenios. En estos dos lugares, siempre resguardados del sol, podremos hacer las mejores fotos de este viaje. Fotos que con un toque antiguo nos trasladarán a la época dorada del azúcar.

---





Bajo un sol de justicia, la cámara sufre. Buscamos refugio en las pocas sombras del ingenio, los jornaleros trabajan: rostros sudados y sufridos en medio de un tremendo calor. Los retratos son duros, pero llenos de vida.

Durante la esclavitud (1790-1886) llegaron a Cuba más de un millón de africanos y con ellos una cultura diferente, que con el tiempo enriqueció la isla con sus cantos y su gastronomía.

Fueron muchos los españoles que hicieron las Indias y se enriquecieron con ese negocio. Un sitio para comprobar la opulencia de aquella época es el barrio del Vedado, en la Habana, donde las casas aún guardan la grandeza de aquella época, como la historia de Catalina Lasa, en la Casa de la Amistad, que cuenta la relación entre el hijo de un azucarero y una criolla. Pero también podemos leer a dulce María Loinaz, Premio Cervantes, para conocer mejor el carácter y la mezcla que se da en esta bella isla. Aunque pocos libros serán tan determinantes a la hora de acercarnos a la idiosincrasia cubana: "La ciudad de las columnas", de Alejo Carpentier.

Cuba y esta zona no te dejarán indiferente, y las fotos no te defraudarán.



*La vida es dulce o amarga; es corta o larga.  
¿Qué importa? El que la goza la halla corta,  
y el que la sufre la halla larga.  
(Ramón de Campoamor)*



*“Cuando la edad enfría la sangre y los placeres son cosa del pasado, el recuerdo más querido sigue siendo el último, y nuestra evocación más dulce, la del primer beso.”  
(Lord Byron)*





**GUÍA PRÁCTICA**

**CÓMO LLEGAR**

Iberia vuela todos los días de la semana a La Habana con un vuelo que dura 9h 30m con un Airbus 330-200 [www.iberia.com](http://www.iberia.com)



**DÓNDE DORMIR**

En Cienfuegos se recomienda el Hotel Jagua. Desde sus habitaciones más altas se contempla una buena panorámica de la bahía cienfueguera. [www.hoteljagua.com](http://www.hoteljagua.com)



En Trinidad elegimos el Hotel Ancón. Su mejor carta de presentación es su playa de fina arena blanca en pleno

Mar Caribe, a la que se accede directamente desde las habitaciones. Carretera María Aguilar, Playa Ancón.



**DÓNDE COMER**

En Cienfuegos, el Palacio de Valle en Punta Gorda, junto al Hotel Jagua. Mariscos y pescados frescos, cocina criolla e internacional. La Casa Caribañá, con menú autóctono en el que hay variedad de pescados y mariscos, entre los que destaca el camarón. En Trinidad, La Canchánchara es la taberna más emblemática de Trinidad, famosa por el cóctel que le da nombre, elaborado con ron, miel de abeja, limón y hielo. El Jigüe, buena cocina criolla en una agradable casona colonial.



**COMPRAS**

Tal vez los mejores recuerdos de este viaje para llevar a casa sean el ron, por ejemplo el Matusalén en sus distintas versiones y precios, y los puros habanos, desde el siempre seguro



Cohiba, pasando por los Epicure, Paragás o los célebres Romeo y Julieta, Montecristo o H. Upmann.



**MÁS INFORMACIÓN**

Turismo de Cuba [www.cubatravel.cu](http://www.cubatravel.cu)

**CÁMARA RECOMENDADA PARA ESTE VIAJE**



**SONY RX1R**

- Sensor FULL FRAME de 24,3 megapíxeles
- Lente Carl ZEISS Sonnar T F/2.0 de 35 mm
- Sensibilidad ISO de 100 a 25001
- Pantalla de 3 pulgadas
- Zoom 9x
- Dispara en RAW
- 25 puntos de enfoque
- Enfoque a 14 cm en modo macro

Sensor de formato completo (Full Frame), el precio más alto y una calidad de imagen digna de competir con cámaras réflex profesionales, la RX1R es una de las cámaras compactas más completas del mercado.



SU ESPECIALISTA EN VIAJES EXÓTICOS



DESTINOS EXÓTICOS, VIAJES DE LUJO Y LUNAS DE MIEL

**NUESTROS DESTINOS**

Maldivas • Sri Lanka • India • Tailandia  
Vietnam • Bali • Mauricio • Caribe  
EEUU • Polinesia • Malasia • Safaris África  
Dubai • Estambul • Japón • Cruceros

**Rangali Travels S.L.**  
C/ Océano Índico, 2 - Seseña, Toledo  
C/ Felipe IV, 3 - 3º Izda. - Madrid (cita previa)  
Tel.: 91 809 81 56  
Fax: 91 809 81 64  
E-mail: info@viajesrangali.com  
[www.viajesrangali.com](http://www.viajesrangali.com)

Tanto si desea realizar su viaje de forma individual, en pareja, en grupo o en familia así como si busca exclusividad y/o lujo, pondremos a su disposición todo nuestro conocimiento, experiencia e imaginación para conseguir su viaje soñado.

> DESTINO

Castillo de la Roca en Cashel.

# IRLANDA

EL ANCESTRAL ESTE,  
LA TRANQUILIDAD ESMERALDA

TEXTO **FERNANDO PASTRANO** / FOTOS **PILAR ARCOS**



<http://mamaqueroserturista.wordpress.com>



▲ Faro de Hook.

◀ "Mar" de cebada en el cabo de Hook. Al fondo, el faro.

**A** finales de 2015 Turismo de Irlanda lanzó una nueva iniciativa turística llamada El Ancestral Este, un recorrido por la parte oriental de la isla siguiendo las huellas que han dejado sus habitantes durante 5.000 años en 17 condados agrupados en tres zonas. Desde la Prehistoria a los celtas, los vikingos, los cristianos... Una ruta bajo el común denominador de los paisajes serenos y verdes, la tranquilidad esmeralda.

#### **CINCO MIL AMANECERES**

La zona 1, al norte de Dublín, corresponde a la historia más antigua y la han denominado Tierra de

Cinco Mil Amaneceres. Posee yacimientos arqueológicos, tumbas neolíticas y panoramas naturales asombrosos.

#### **EDAD DE ORO IRLANDESA**

Más al interior, la zona 2 es el Corazón Histórico que abarca la Edad de Oro irlandesa con abundantes monasterios en los que vivieron santos y eruditos que dejaron testimonio de su paso por estas tierras en gran cantidad de manuscritos.

#### **UN PASADO CELTA**

La zona 3 corresponde a los condados del sureste con un pasado celta, donde los vikingos hicieron de las suyas y donde se conserva "el

---

La ruta del Ancestral Este recorre la parte oriental de Irlanda siguiendo las huellas que han dejado sus habitantes durante 5.000 años en 17 condados

---



◀ Prados infinitos en los que pastan plácidamente las vacas.



#### **Cuervos por todas partes**

Su situación geográfica hace de Irlanda una encrucijada para las aves marítimas migratorias: gaviotas, frailecillos, cisnes... Sin embargo el pájaro que más se ve por todas partes es el cuervo. Este ave negra y circunspecta ya aparecía en las leyendas celtas y vikingas como mediador entre la vida y la muerte. Edgar Allan Poe lo tomó como protagonista en su poema narrativo "The Raven". Más recientemente, "Juego de Tronos" sitúa en el irlandés Tollymore Forest Park el escenario en el que Bran Stark se encuentra a un misterioso cuervo con tres ojos.



Esta ruta no obliga a hacer un recorrido exhaustivo ni en un orden predeterminado

faro más antiguo de Europa”, testigo mudo de la larga historia marítima de Irlanda.

**CORK**

Una ruta que no obliga a hacer un recorrido exhaustivo ni en un orden predeterminado, en la que el peregrino en coche, bicicleta, a pie o como le venga en gana, puede escoger a dónde ir. Nosotros empezamos por Cork, y parece lógico pues hasta allí volamos directamente desde Madrid. Es la segunda ciudad más poblada de Irlanda (120.000 habitantes) después de Dublín. Una localidad que invita al paseo, una especie de pueblo grande y apacible, aunque su ambiente sea muy juvenil, especialmente durante el curso lectivo, ya que allí estudian inglés muchos jóvenes de todo el mundo.

Sus tres catedrales son referentes ineludibles. Dos católicas, de Santa María y Santa Ana, y una anglicana, de San Finbar, patrono de la ciudad. La de Santa Ana tiene en su torre cuadrada un reloj al que llaman “El Mentiroso de Cuatro Caras”, porque

desde abajo cada esfera parece marcar una hora diferente. La de San Finbar, tiene en la parte trasera de su tejado la estatua de un ángel que, según la leyenda, si un día se cayera significaría que se acaba el mundo.

Desde Cork arranca nuestra Ruta del Ancestral Este que nos lleva hasta la desembocadura del río Lee, a la ciudad de Cobh (23 km.). Localidad esta de ambiente agradable en torno a un paseo marítimo flanqueado por casitas de color pastel y dominada por la aguja de la catedral de San Colmán. Su atractivo principal es el museo que recuerda que aquí atracó por última vez y para coger pasajeros el Titánic (11 de abril de 1912), antes de hundirse frente a las costas de Terranova cuatro días después.

**ARDMORE**

Seguimos hasta Ardmore, un pueblito de pescadores que está considerado como el asentamiento cristiano más antiguo de Irlanda, mucho antes de la llegada de San

**El último puerto del Titánic**

Cobh es una localidad de ambiente agradable en torno a un paseo marítimo (arriba) flanqueado por casitas de color pastel. Su atractivo principal es el museo que recuerda que aquí

atrancó por última vez y para coger pasajeros el Titánic, antes de hundirse frente a las costas de Terranova cuatro días después. Abajo, reproducción de un camarote en el Museo del Titánic.



## IRLANDA



Patricio en el siglo V. Lo más destacable son las ruinas de un oratorio y una torre de piedra circular, del s. XII, que servía de campanario y refugio frente a las razias de los vikingos.

### WATERFORD

Precisamente fueron los vikingos quienes fundaron en el 914 la población de nuestra siguiente parada, Waterford. Es por eso que se la considera la ciudad más antigua de Irlanda. Acurrucada en la margen derecha del río Suir, el tercero más largo de la isla, Waterford se muestra orgullosa de su pasado. La torre de piedra Reginald, llamada así en honor a su fundador, se puede visitar por dentro. Muy cerca, siguiendo el trazado triangular típico de las ciudades vikingas, está el Museo Medieval, conocido como el

Museo de los Tesoros, y al lado una experiencia vikinga llamada King of the Vikings, en la que una proyección en 3D con gafas de realidad virtual nos recrea la vida y milagros de ese pueblo nórdico.

En ruta hacia el faro de Hook, nos detenemos un momento para contemplar desde la carretera la abadía de Dunbrody, cisterciense del s. XII. Aunque solo queden sus ruinas, la panorámica del conjunto es impresionante.

### CABO DE HOOK

En el Cabo de Hook se encuentra un vetusto faro al que algunos consideran, con permiso de la Torre de Hércules coruñesa, como el más antiguo de Europa todavía en uso. Son impresionantes las enormes llanuras que lo rodean y que parecen un mar verde cuando la cebada aún no ha madurado y es mecida por el viento. A los pies del gran cilindro blanquinegro, una gran explanada también verde, como un campo de golf, invita al descanso y al juego de los niños.

### KILKENNY

De camino a Kilkenny, de la que nos separan solo 88 km., pasamos por la abadía de Tintern, otra construcción cisterciense del siglo XIII, situada en el condado de Wexford. Fue fundada por William Marshall, Conde de Pembroke, después de que este se salvase milagrosamente de una



En el Castillo de la Roca se celebró en 1172 el sínodo en el que se aceptó la soberanía de Enrique II de Inglaterra sobre Irlanda



En esta página y la anterior, cinco imágenes del Castillo de la Roca en Cashel.







▲ ► Dos actores interpretan personajes vikingos en Waterford.

tormenta que le sorprendió en alta mar. Aparte de poder ver algunos de los salones de la fortaleza que han sido restaurados, es muy interesante el paseo por la campiña de los alrededores, junto al río Tintern cuya desembocadura se encuentra muy cerca, en la bahía Bannow.

Kilkenny es una de las ciudades más interesantes del recorrido, gracias a sus casas de mármol oscuro y las laberínticas callejuelas normandas que siguen el trazado triangular propio de las poblaciones vikingas. En uno de los lados de ese imaginario triángulo se encuentra el castillo, una enorme fortaleza palaciega del s. XII en la que han vivido varias familias aristocráticas. Aparte de sus salones con muebles originales, posee una pinacoteca muy interesante y unos jardines muy amplios.

Desde el castillo se puede bajar por cualquiera de los otros dos lados del trián-



gulo, bien por la calle S, Kieran o por la High Street, ambas cuajadas de tiendas y pubs. Las dos confluyen en un edificio emblemático con un gran cerdo en su fachada, la carnicería Dores, actualmente cerrada después de 127 años de servicio público. Muy cerca encontraremos la fábrica de cerveza Smithwicks, una de las más populares de Irlanda, después de la Guinness, claro está.



### Trébol

Cuenta la leyenda que San Patricio estaba intentando explicar a un grupo de celtas el misterio de la Santísima Trinidad. Para ello cogió un trébol y les dijo que igual que de un solo tallo salen tres hojas diferentes, de un solo Dios emanaban el Padre, el Hijo y el Espíritu Santo. No sabemos si así lo entendieron. Tampoco consta que ninguno de los infieles le mostrase un trébol de cuatro hojas (que existen) y le dijera "¿Y ahora qué?"

Los tréboles son muy frecuentes en la ornamentación arquitectónica irlandesa. En la foto, una lápida del Castillo de la Roca de Cashel.



▲ Campiña de Tipperary desde la montaña Knockmealdown.

### EL CASTILLO DE LA ROCA

El Castillo de la Roca es una fortaleza medieval situada en una colina a las afueras del pueblo de Cashel desde la que se tienen unas fantásticas vistas de las verdes llanuras del Golden Vale. La mayoría de sus construcciones datan de los siglos XII y XIII y entre todas sobresale una torre circular de 28 metros. La pieza más importante de su cementerio es la Cruz de Phádraig o de San Patricio uno de los iconos de la Irlanda celta. La original se puede ver en una capilla interior, mientras que la de afuera es una copia.

Aquí se celebró en 1172 el sínodo en

el que los obispos irlandeses decidieron aceptar la soberanía de Enrique II de Inglaterra sobre Irlanda.

La Ruta de El Ancestral Este de Irlanda es mucho mayor y da para muchas más jornadas, pero nuestro tiempo (y el espacio de este reportaje) se acaba. Sin embargo no queremos despedirnos sin citar al menos al castillo de Lismore, primorosamente restaurado en el s.XIX. Aquí vivió hasta su muerte en 1981 Adele, hermana del actor norteamericano Fred Astaire. Hoy se puede visitar la torre que alberga una moderna sala de exposiciones y los magníficos huertos y jardines. ●



**Pocos pero jóvenes**

Pese a su elevada tasa de natalidad (17‰ en el año 2000), la más alta de Europa, Irlanda solo tiene 3,5 millones de habitantes, de los cuales alrededor de 1,5 millones son niños y jóvenes entre 0 y 24 años.



---

El origen de la población actual irlandesa está en los celtas o gaélicos que llegaron a la isla en el s.IV a.C. procedentes de la Europa del Este y los vikingos que lo hicieron en el s.IX

---





▲ Terrazas en la calle Grand Parade de Cork.

◀ Castillo-palacio de Kilkenny.



**Entre flores y huertos**

En el castillo de Lismore, primorosamente restaurado en el s.XIX, vivió hasta su muerte en 1981 Adele, hermana del actor norteamericano Fred Astaire. Hoy solo se puede visitar la torre (página anterior) que alberga una moderna sala de exposiciones y los magníficos huertos y jardines que la rodean.



## GUÍA PRÁCTICA

### IRLANDA



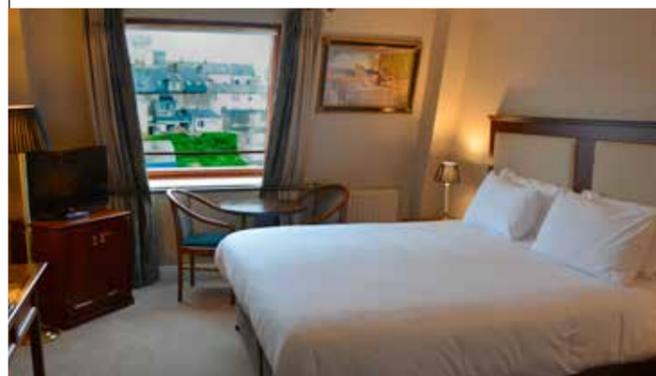
### CÓMO LLEGAR



La aerolínea low cost **Iberia Express** ofrece de junio a septiembre dos vuelos directos a la semana Madrid-Cork (miércoles y sábados) que duran 2:20 horas. Utiliza aparatos Airbus A320 (en la foto) y el precio ronda los 99€ ida y vuelta. En el aeropuerto de Cork se pueden alquilar coches en Avis, Europcar, Budget, Carhire o Enterprise. [www.iberiaexpress.com](http://www.iberiaexpress.com)

### DÓNDE DORMIR

El hotel **Dooleys** en la imagen, está en la localidad de Waterford. Un tres estrellas muy digno en el centro de la ciudad, en la orilla del río Suir. Establecimiento de gestión familiar con 112 habitaciones amplias y bien surtidas. Desayunos irlandeses incluidos: huevos, salchichas, bacon, patatas, black pudding (morcilla), verduras... [www.dooleys-hotel.ie](http://www.dooleys-hotel.ie)



### QUÉ Y DÓNDE COMER

La gastronomía tradicional irlandesa es sencilla y contundente. Se basa en la carne (excelentes vacas de la raza angus), el pescado y las patatas, muchas patatas. También las legumbres y la mantequilla. El plato más tradicional puede que sea el Irish Stew, un guiso humilde en origen, pero hoy elevado a las mejores mesas. Lleva cordero y patatas. La nueva cocina irlandesa une los platos tradicionales, los productos frescos de primera calidad y unos métodos importados de Francia. Una mezcla genial es la cerveza Guinness y las ostras. Pero hay muchas otras cervezas de excelente calidad, muchas de ellas artesanales (craft beers). En la foto unas típicas crab claws, bocas (pinzas) de cangrejo al ajillo con pan y ensalada.



Y cerveza artesana de trigo Curim. **La Kyteler's Inn** de Kilkenny, en la imagen es una recomendable taberna irlandesa fundada en el s.XIII por Alice Kyteler, a la que curiosamente algunos acusaron de brujería. Música celta en directo, bancos de madera de roble y buena comida tradicional, como el irish stew y el stobhach gaelach. [www.kytelersinn.com](http://www.kytelersinn.com)



### MÁS INFORMACIÓN

**TURISMO DE IRLANDA:** [www.turismodeirlanda.com](http://www.turismodeirlanda.com)

**EL ANCESTRAL ESTE DE IRLANDA:** [www.ireland.com/es-es/articles/regions/irelands-ancient-east/irelands-ancient-east/](http://www.ireland.com/es-es/articles/regions/irelands-ancient-east/irelands-ancient-east/)

DESCUBRA LAS ISLAS MÁS EXÓTICAS DE TAILANDIA Y UN VIBRANTE ESTILO DE VIDA URBANO



Anantara Sathorn Bangkok Hotel



Anantara Mai Khao Phuket Villas



Anantara Lawana Koh Samui Resort



Anantara Layan Phuket Resort



Anantara Bophut Koh Samui Resort

Experimenta un modo de vivir urbano de elite en el corazón cosmopolita de la ciudad de Bangkok. Navega lejos al lugar más romántico de nuestras islas exóticas de Phuket y Koh Samui. No se pierda el último paraíso, la isla tropical de Koh Phangan.

- Anantara Sathorn Bangkok Hotel
- Anantara Mai Khao Phuket Villas
- Anantara Layan Phuket Resort
- Anantara Lawana Koh Samui Resort
- Anantara Bophut Koh Samui Resort



# TOULOUSE

CIUDAD ESPACIAL

TEXTO Y FOTOS **MANENA MUNAR**



[www.laventanademana.es](http://www.laventanademana.es)



*En la ciudad rosa de Toulouse las sorpresas están a la vuelta de cada esquina.*

Esta tierra occitana situada en la región Mediodía-Pirineos ha estado de antaño íntimamente relacionada con el cielo. Su mítica Ciudad del Espacio se convierte en veinteañera y lo celebra por todo lo "alto" durante el año 2017.



La capital histórica de Languedoc es la cuarta ciudad mayor de Francia, con más de un millón de habitantes que tienen la suerte de disfrutar de un pasado, presente e incluso un futuro, histórico, científico, gastronómico... escoltada por bellos edificios, ilustres personajes, gastronomía exquisita y, sobre todo, por gente simpática y marchosa que hace que su ciudad sea acogedora y atractiva para los muchos visitantes que la frecuentan. Sus construcciones de ladrillo le han merecido el apelativo de Ciudad Rosa, que también podría ser violeta, el color de la pequeña flor que crece en sus campos y que hoy cuenta con su gran embajadora, la gabarra anclada en el Canal de Midi, La Maison de la Violette, o azul pastel de la Isatis Tinctoria cultivada durante el Re-

nacimiento, cuyo pigmento extraído de sus bolas de hojas secas, "coques", se exportó a toda Europa para el tinte de textiles, y enriqueció al "Pays de Coccagne", que comprendía Toulouse, Albi y alrededores, y cuyas mansiones aún se reconocen por el torreón que las perfila -cuanto más alto, más rico su propietario-, al igual que el maridaje entre piedra y ladrillo y el enorme tamaño de los portales de madera.

#### UNA FIESTA CONTINUA

Toulouse es una ciudad alegre y festiva que celebra todo lo que se tercie en cada estación. Los festivales de música y teatro se suceden. Como el festival de órganos, único en su especie, que se celebra en octubre o el célebre Festival de Río Loco, en julio, todo un espectáculo



La Ciudad del Espacio, que cumple veinte años, acogerá, del 4 al 8 de septiembre, el trigésimo Congreso Mundial de Astronautas.



Arriba, la Basílica de Saint-Sernín, que forma parte del Camino de Santiago.

Abajo, las fotografías de los pilotos de la Aeropostal Saint-Exupeéy y Henry Guillaumet decoran las paredes del Hotel le Grand Balcon.



en el que, a orillas del Río Garona, el país elegido cada año se esmera en compartir lo mejor de su música con un público fácil, ávido de disfrutar de esas noches tolosanas de buen clima, cielo estrellado, y un entorno insuperable. No sin antes haber ido de tapas, a lo español, en los muchos bares de Arnaud Bernard quartier, Saint Aubin, o en las plazas des Carmes y Saint-Georges. La mañana de Toulouse nada tiene que envidiar a su noche, y bajo la luz cálida del Midi que ilumina sus ladrillos, durante un agradable paseo por las rosáceas calles se observan los trazos de su pasado romano con Augusto de Emperador, en el "decamanus" (este-oeste), los "ejes cardo" (norte-sur). El gótico meridional propio de la región se manifiesta en la Catedral de Saint-Etienne y presumen los palacetes renacentistas salpicados por estatuas



El rosa del ladrillo y el azul pastel de la "coque" son los colores de Toulouse.



El río Garona es la arteria vital de Toulouse.

neoclásicas. El camino de Santiago hace acto de presencia en la basílica de Saint-Sernín y la Inquisición en el convento de los Jacobinos, una maravilla del gótico minimalista por el que también desfilaron cártaros, y hasta caballos cuando en tiempos de la revolución francesa acabó convertida en cuadra de caballería. La plaza del Capitolio, con trazos del renacimiento italiano, aglutina la esencia de Toulouse, su color y hasta su sabor en los muchos cafés que la bordean, como el Café Florida, en el que bajo su decoración art-deco se reunían los tertulianos exiliados de la guerra civil española, tema al que aluden los frescos en

los techos de los arcos de la insigne plaza, donde, junto a la *Muerte de un Miliciano*, de Frank Capa, y el *Guernica*, de Picasso, se observan episodios y personajes representativos de la ciudad del Midi, entre otros a Carlos Gardel, supuestamente oriundo de Toulouse. Coronan la plaza el edificio del Ayuntamiento y el Teatro Nacional y en sus alrededores se encuentran edificios míticos, como el Hotel Le Grand Balcon, antigua parada y fonda de los pilotos de la compañía Aeropostal que, hoy con sus murales de nubes y sus fotografías, rinde homenaje a aquellos hombres que dieron la vida cuando volaban entre Toulouse-Dakar, como el

famoso escritor Antoine de Saint-Exupéry cuya habitación sigue tal y como la dejó el autor de *Tierra de Hombres* y *El Principito*. Otro edificio que merece mención especial es el Hôtel d'Assézat, cuyo palacete renacentista alberga la sede del museo de la fundación Bemberg con una soberbia colección de arte.

#### **CALLEJEAR PARA DESCUBRIR**

Caminar por las callejuelas de Toulouse en pos al río Garona o de alguno de sus canales –la bordean el Midi y el de Brienne–, es ir de sorpresa en sorpresa. A la vuelta de cualquier esquina puede aparecer la más

encantadora boutique de papel en la que encontrar carteles añejos, cuadernos, mapas, agendas; todo lo que en cuestión papelería se pueda desear, allí está, en la Mucca. Cerca, la tienda La Fleurée de Pastel reúne atractivos vestidos, jabones, velas y hasta un licor color pastel que hacen honor a la preciada “coque” que enriqueció la ciudad del Midi. Las sinuosas calles de los comerciantes están pobladas de tiendas, entre ellas, TLSE, con curiosos souvenirs exclusivamente de Toulouse, o Kooples, de ropa *trendy* hecha en Toulouse, y por supuesto de bares de todo tipo y para todos los gustos en los que beber buen vino



La deliciosa gastronomía de Toulouse comienza en sus mercados.



En La Mucca se pueden encontrar auténticas joyas con el papel como materia prima.

y deliciosa cerveza para acompañar a la genuina salchicha de Toulouse, jamón de la zona, o incluso la Cassoulet de pato y judías que da fama a esta región de Francia. Un paseo entre la arboleda de la Quai Lucien Lonbard, cerca de la Basílica de La Dorada, un alto en el Café de los Artistas mientras se observa la variopinta mezcla de personas que a pie o en bicicleta se cruzan por la calle hablando en francés, árabe, español... para terminar a orillas del río y contemplar la espectacular puesta de sol que tiñe los edificios de carmesí, y hasta de violeta y malva, reflejando los puentes en sus aguas y dejando atónita a una gente que no se cansa de ver una y otra vez el ocaso único que la unión de la ribera del Garona con los rayos del sol mediterráneo, tienen a bien regalarles cada atardecer.

#### EL CIELO DE TOULOUSE

El que Toulouse mire al cielo y lleve un siglo "volando" no es una casualidad. Ya uno de sus hijos, Clément Ader, construyó la primera máquina voladora en 1886 con motor a vapor. Durante la Primera Guerra Mundial, la situación de Toulouse, lejos del frente, la convirtió en un lugar idóneo para el desarrollo de la industria aeronáutica. Poco después, en 1918, Pierre-Georges Latécoère montó su fábrica de aviones con capacidad de montaje de seis aeronaves al día y fundó la Aeropostal para envíos postales con ruta, primero hacia Dakar y más tarde a Sudamérica, pilotada por aviadores legendarios como Jean Mermoz o Saint-Exupéry. No es extraño, por tanto, que Toulouse sea la sede central del Airbus, que es como decir la capital europea de la

aviación civil. En la nave de 7.500 m<sup>2</sup> de Areocospia, gestionada por Manatour, se disfrutará de un extraordinario recorrido por el mundo de la aviación, entrando en el ballenado Super Guppy SGT, en el supersónico Concorde, o recordando aquellos tiempos cuando en 1909 el Blériot XI, con su aspecto de libélula y su asiento de mimbre, fue el primero en atravesar el canal de La Mancha. El recorrido por Aeroscopia se hace en compañía de Vicenta Molinero, de raíces aragonesas apreciables en sus facciones y en su acento, una mujer que habla con pasión sobre el fascinante mundo de la aviación, tema que ama y domina. Tras un vistazo a la tienda llena de atractivos motivos aeronáuticos, la visita a la fábrica de Airbus y al recinto de Ailes Anciennes serán el complemento ideal para dar alas al mundo aeronáutico de la Ciudad Rosa.

#### CIUDAD DEL ESPACIO

Pero Toulouse no solo se conformó con el cielo terrestre sino que quiso aventurarse más allá y en los años sesenta del pasado siglo acogió la sede del CNES (Centro Nacional de Estudios Espaciales). En 1997 se inauguró la Ciudad del Espacio, parque temático de 3,5 hectáreas que incluye 2.000 m<sup>2</sup> de exhibición dedicados a la conquista espacial con orientación lúdica y pedagógica, en colaboración con agencias espaciales, empresas y centros de investigación. Niños y adultos se adentran por unas horas en los misterios del espacio, flotando en la ingrátida luna, contemplando la imitación de la lanzadera Ariane que tantos satélites ha puesto en órbita, y pasear por la estación soviética Mir. Podrán incluso por



Los cálidos tonos de las calles de Toulouse.



*El convento de los Jacobinos es un ejemplo del gótico minimalista.*

*La plaza de Saint Georges es uno de los lugares más animados de Toulouse.*

breves instantes sentir la claustrofobia de sentarse en la nave Soyuz, y predecir el tiempo en la estación meteorológica del parque.

Este año, con motivo de su vigésimo aniversario, la Ciudad del Espacio ha organizado la exposición "Venid a compartir mi vida de... astronauta", que permitirá seguir el día a día en la estación espacial internacional (ISS) del astronauta francés Thomas Pesquet, alumno del Instituto Superior de Aeronáutica de Toulouse, ciudad que le idolatra. Ver los malabarismos que tienen que organizar a la hora de dormir, comer,

hacer gimnasia –imprescindible para una musculatura ajena a los efectos de la gravedad– o ponerse el traje y salir a dar un paseo espacial. Una vez terminada la visita se abandonará el paque con el convencimiento de que son estos exploradores del espacio los héroes del s XXI. Como colofón de sus celebraciones, del 4 al 8 de septiembre, la Ciudad del Espacio acogerá el trigésimo Congreso Mundial de Astronautas.

#### **MERCADOS Y BUENA COMIDA**

La buena comida de la que Toulouse hace gala comienza en sus mercados, en esos



*Terrazas a orillas del Garona.*



*La tienda Kooples, de genuina tendencia trendy.*



*La altura de los torreones en los palacetes del "pays de la cocagne" indicaban la riqueza de sus propietarios.*



*La tienda La Fleurée de Pastel, sita en un antiguo palacete, donde el maridaje de piedra y ladrillo y los portales de madera eran símbolo de la bonanza de los que le habitaban.*

## > DESTINO TOULOUSE

puestos que están para "comérselos", en los que la salchicha típica se codea con las ancas de rana, el foie exquisito, los puestos de ostras y pescado fresco y los de hortalizas y frutas con unas alcachofas reventonas, brillantes berenjenas y orondas cerezas de la estación estival.

Y termina en lugares como No.5 WINE BAR, un bar de vinos que figura en todas las guías del mundo y en el que el matrimonio Cabrol convierte los productos del mercado en manjares como el huevo escalfado con foie, la crema de guisantes, los fiambres de primera calidad, el jamón pata negra Domecq, el queso de L'Affineur, foigras fermier... y los acompañados con alguno de los 3.000 vinos de su selecta bodega, asequibles en las máquinas expendedoras de vino, a base de la tarjeta de crédito vitícola que se obtiene a la entrada. El local es pequeño y acogedor, el buen gusto se desprende de cada detalle, desde los cuadros, el bar del sótano con ladrillo a modo de bodega, hasta en la preciosa vajilla donde sirven los platos recién salidos de la cocina, muchos de ellos elaborados por el propio Thomas Cabrol o los postres, que son la especialidad de su mujer, Anne. Puertas afuera la gente se toma su vino al aire de Toulouse, entrando de cuando en cuando para rellenar la copa y disminuir el crédito de su tarjeta. ●

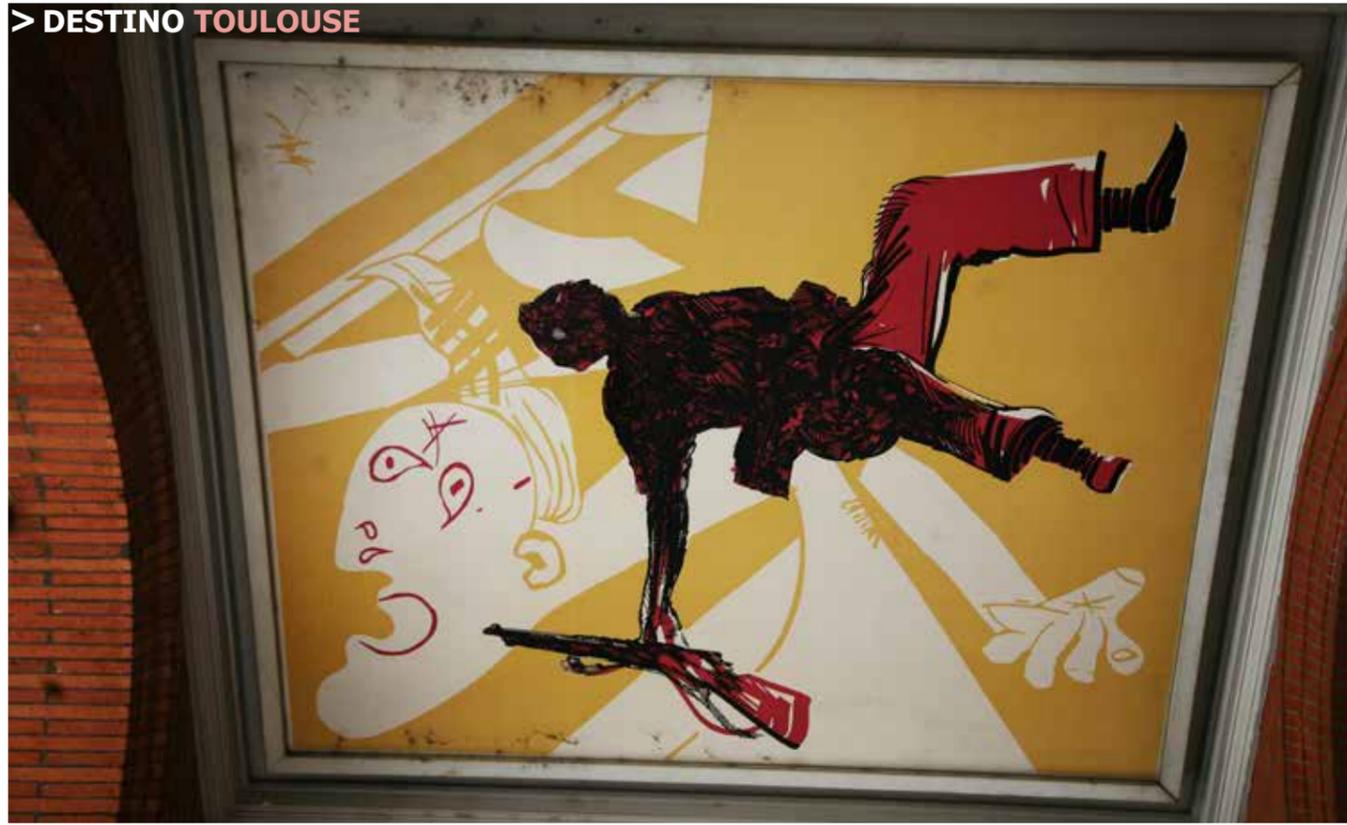


*En Aeroscopia se puede entrar en el Super Guppy SGT o en el Concorde y ver aviones míticos como el Blériot XI, primero en sobrevolar el Canal de la Mancha.*

*Toulouse es una ciudad festiva y alegre con tiempo para disfrutar de su clima y de sus calles.*



*El ladrillo es protagonista en los edificios de Toulouse-La Ciudad Rosa.*



La Muerte de un Miliciano, de Capa, y el Guernica, de Picasso, son algunos de los motivos que dominan los techos de los arcos de la Plaza del Capitolio.



En la Ciudad del Espacio se pueden observar los efectos de la ingravidez



Thomas Cabrol brinda en el sótano de su bar con una bella dama



En esta página, Thomas y Anne Cabrol con su equipo en No. 5 Wine Bar, el mejor bar de vinos del mundo en 2017.

*El Capitolio de Toulouse es la sede de su Ayuntamiento.*



## GUÍA PRÁCTICA

### CÓMO LLEGAR

**Ryanair**, que tiene base propia en Toulouse, ofrece dos frecuencias diarias Madrid-Toulouse  
[www.ryanair.com](http://www.ryanair.com)

### DÓNDE DORMIR

**Le Grand Balcon Hotel Toulouse** de inmejorable situación al lado de la plaza del Capitolio, rememora los tiempos del Aeropostal en cada detalle, es cómodo, acogedor y diferente. Altamente recomendable.  
[www.grandbalconhotel.com](http://www.grandbalconhotel.com)



### DÓNDE COMER



**Le Bibent**, un clásico de Toulouse, es propiedad del afamado chef Christian Constant. Es un espacio para disfrutar de su cuidada cocina en un palacete *art-déco* de finales del siglo XIX, con impresionantes techos y detalles de estuco y mosaico.  
[www.maisonconstant.com/bibent/](http://www.maisonconstant.com/bibent/)

**Emile**. Su chef, Christophe Fasan, ha sido titulado por la mejor Casoulet de Francia. Pero en Emile, aparte de este delicioso guiso de alubias, salchicha de Toulouse, tocino y confit de pato, se ofrecen

otras delicias como los raviolis de langostino y postres exquisitos.

[www.restaurant-emile.com](http://www.restaurant-emile.com)

**J'Go** es de visita, pero hay que reservarse unas cuantas horas para disfrutarlo bien. A la entrada, entre cuadros taurinos, con un Manolete presente, se podrán observar los jamones colgados, quesos... y probarlos en la primera planta disfrutando del concierto del día, para luego bajar a la terraza o al restaurante y continuar cenando. J'Go es un lugar encantador, muy reconocido en la "movida" tolesana.  
<http://lejgo.com/accueil>

### Sandyan

El concepto de Yannick Delpéch (chef del restaurante L'Amphitryon con una estrella Michelin) ofrece una gastronomía cuidada y saludable en su restaurante y unos pasteles atractivos y deliciosos en su pastelería de la planta baja.  
[www.sandyan.fr](http://www.sandyan.fr)



### INELUDIBLES

- La Ciudad del Espacio: [www.cite-espace.com](http://www.cite-espace.com)
- Museo aeronáutico Aeroscopia: [www.musee-aeroscopia.fr/es](http://www.musee-aeroscopia.fr/es)
- La Maison de la Violette: [www.lamaisondelaviolette.com](http://www.lamaisondelaviolette.com)
- La Fleurée de Pastel - [www.carrebleurevel.com](http://www.carrebleurevel.com)
- La Mucca - 23 Rue des Lois +33 5 34 30 93 84

### PISTAS

Se aconseja comprar la Toulouse City Card con duración entre uno y tres con un precio desde 15 euros/persona. Incluye transporte público, pase a museos y monumentos, y descuentos en muchas actividades.  
[www.getyourguide.es/toulouse-l288/toulouse-city-card-t74586/](http://www.getyourguide.es/toulouse-l288/toulouse-city-card-t74586/)

### PARA MÁS INFORMACIÓN

Oficina Turismo de Toulouse  
[www.toulouse-tourisme.com](http://www.toulouse-tourisme.com)  
[www.turismo-toulouse.es](http://www.turismo-toulouse.es)

**thanatharee**  
The Unique Cultural Experience



*Experiencia cultural única en una barcaza de teca tradicional descubriendo Ayutthaya, patrimonio de la humanidad por la UNESCO*



# MUNDO CÁTARO

EL GRAN ENIGMA DE LA BAJA EDAD MEDIA

TEXTO PABLO MONTERO  
FOTOS GONZALO JIMÉNEZ



---

El destino al país cátaro, plagado de abadías, castillos y pequeños pueblos que parecen atrapados en el tiempo, recuerda que el catarismo, uno de los movimientos religiosos más significativos de la Baja Edad Media, fue la causa desencadenante de una de las más sangrientas campañas y cruzadas. religiosas. La palabra "Katharos", de origen griego, significa "puros", y planteaba un nuevo cristianismo que chocaba con la fórmula oficial de la época.

---







---

Un interesante claustro gótico destaca en La Abadía de Saint-Hilaire, inicialmente dedicada a Saint Sernin, primer obispo de Toulouse, y que adopta después el nombre del obispo de Carcassonne en el siglo VI, Saint-Hilaire, cuya sepultura descansa en la abadía.

Es aquí donde los monjes, en el siglo XVI, elaboran un vino espumoso conocido mundialmente como la "*Blanquette de Limoux*" considerado como el espumoso más antiguo del mundo.

---

---

Desde "le Pont Vieux" se adivina "La Cité" o ciudadela, como se conoce la ciudad intramuros de Carcassonne, considerada la villa medieval mejor conservada de nuestro continente.

La Cité ofrece dentro del castillo la visita al Museo Lapidario; magníficos alabastros, estatuas, lápidas y frescos, se encuentran en los recintos concéntricos amurallados de unos tres kilómetros que bordean la ciudad medieval.

---







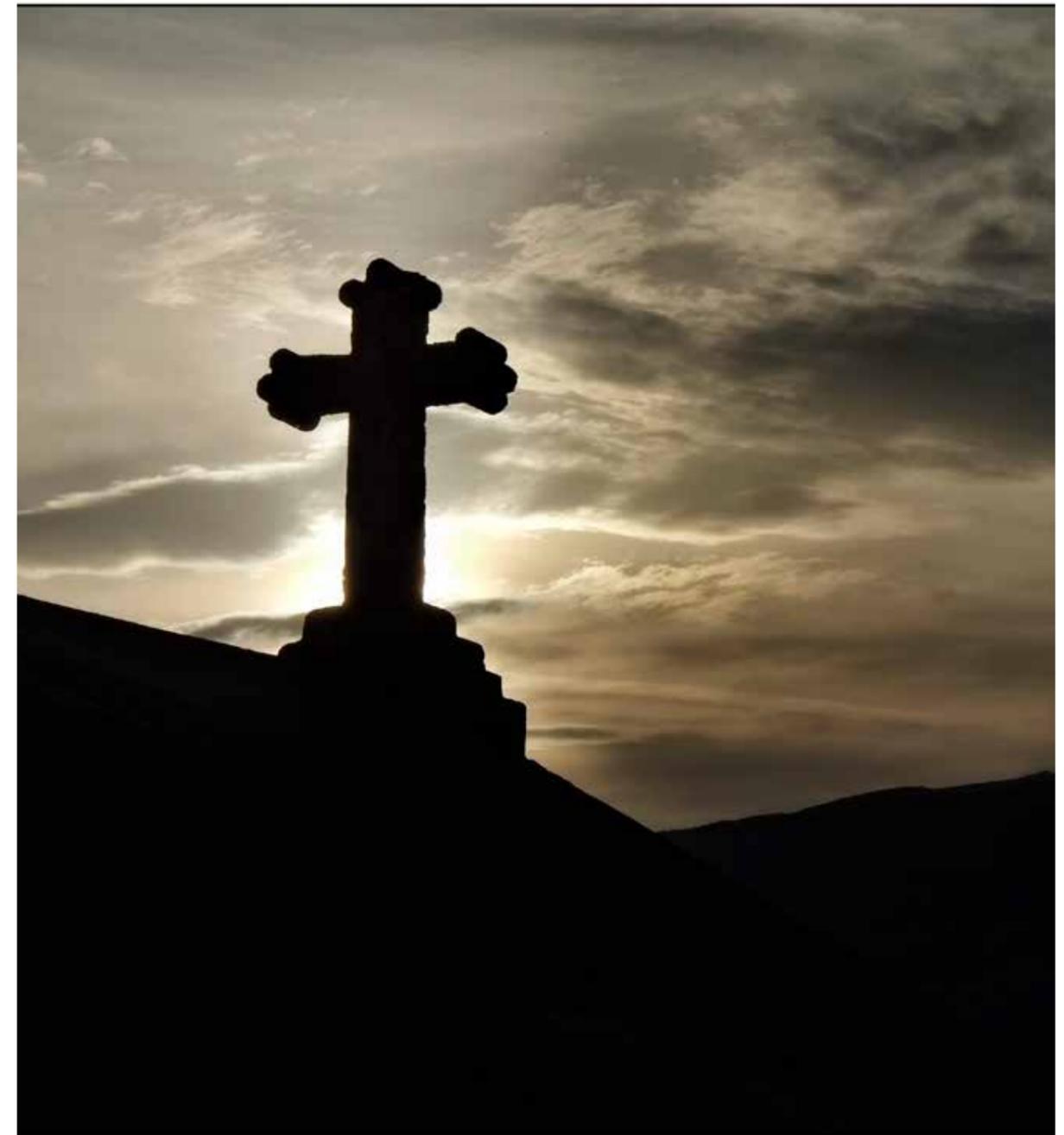


Desde el Castillo de Quéribus, levantado sobre una roca a 728 metros de altitud, se contemplan las magníficas vistas de Las Corbières, Fenouillèdes y El Rosellón. Este impresionante castillo fue guardián estratégico del Grau Maury y testigo de los acontecimientos dramáticos que marcaron la historia de la región. Declarado monumento histórico desde 1907, está rodeado de una rica vegetación: matorrales olorosos, tomillo, plantas inmortales y algunas especies de orquídeas indígenas.

En su interior destaca como obra maestra la torre gótica poligonal que se encuentra dividida en dos niveles: bodega y sala principal. Además, se conservan algunos elementos de la vida cotidiana como cisternas, chimeneas y saladeros.

Evol, en los Pirineos Orientales, es considerado como uno de los pueblos más bellos de Francia. En el camposanto que precede a la iglesia románica de Saint-André d'Évol, del siglo XI, conviven lilas blancas y rosas entre sus tumbas. Declarada monumento histórico, allí se encuentra el retablo más antiguo del Rosellón (siglo XVI), dedicado a Juan el Bautista.





La antigua abadía benedictina de Santa María de Orbieu, situada frente al pueblo de Lagrasse, es uno de los más prestigiosos edificios de Francia. Allí convive una comunidad de 34 canónigos regulares de la Madre de Dios.

El nombre de la villa Lagrasse deriva del término occitano "grassa" (fértil). El pueblo y la abadía están unidos por el "Pont Vieux" (siglo XIV) de arcos de diferentes tamaños. Calles estrechas enmarcadas por mansiones medievales en un centro histórico medieval bellísimo que tiene como eje central el mercado, en la Plaza de la Halle, cuyos diez pilares de piedra sujetan la estructura de madera.



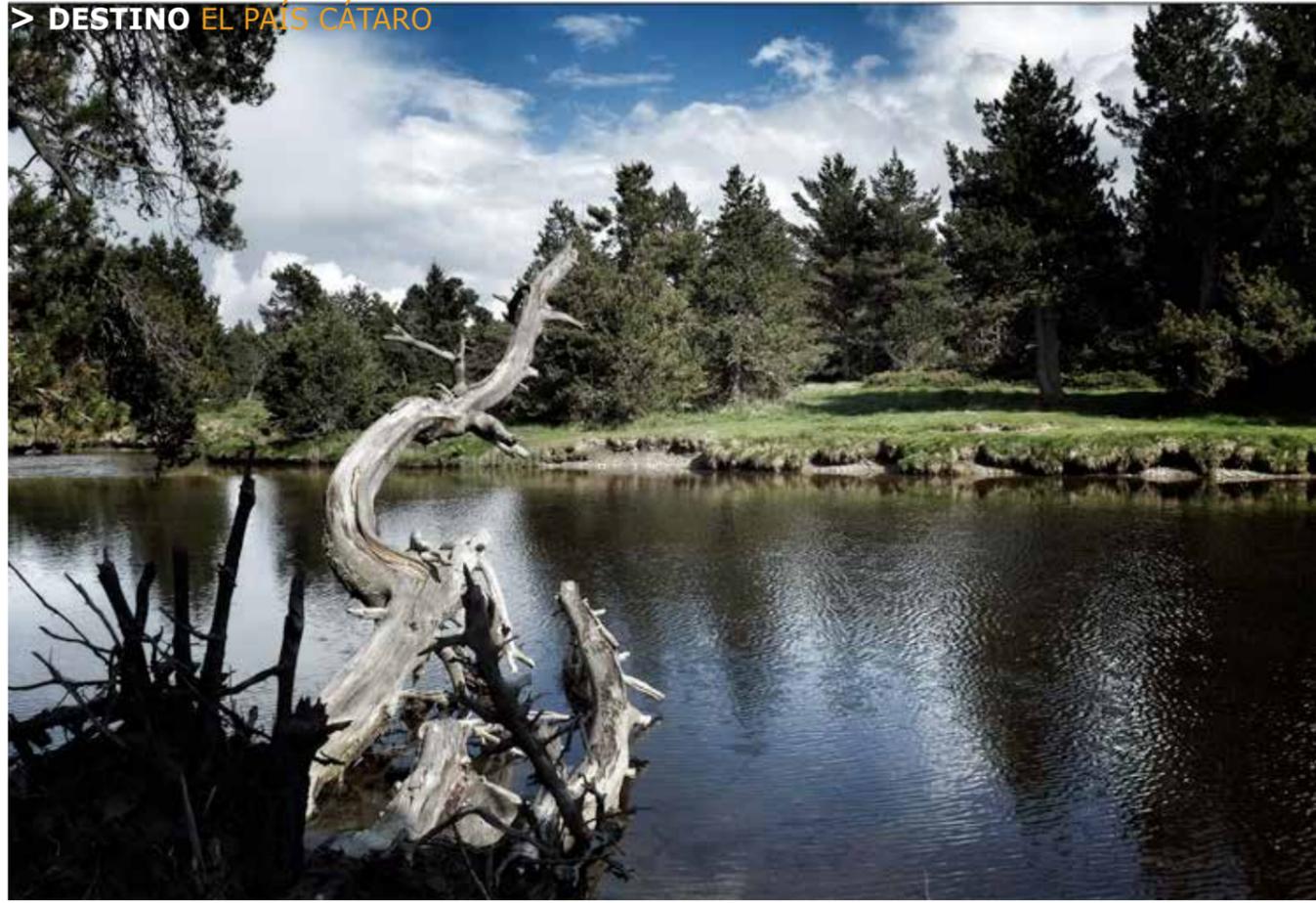


---

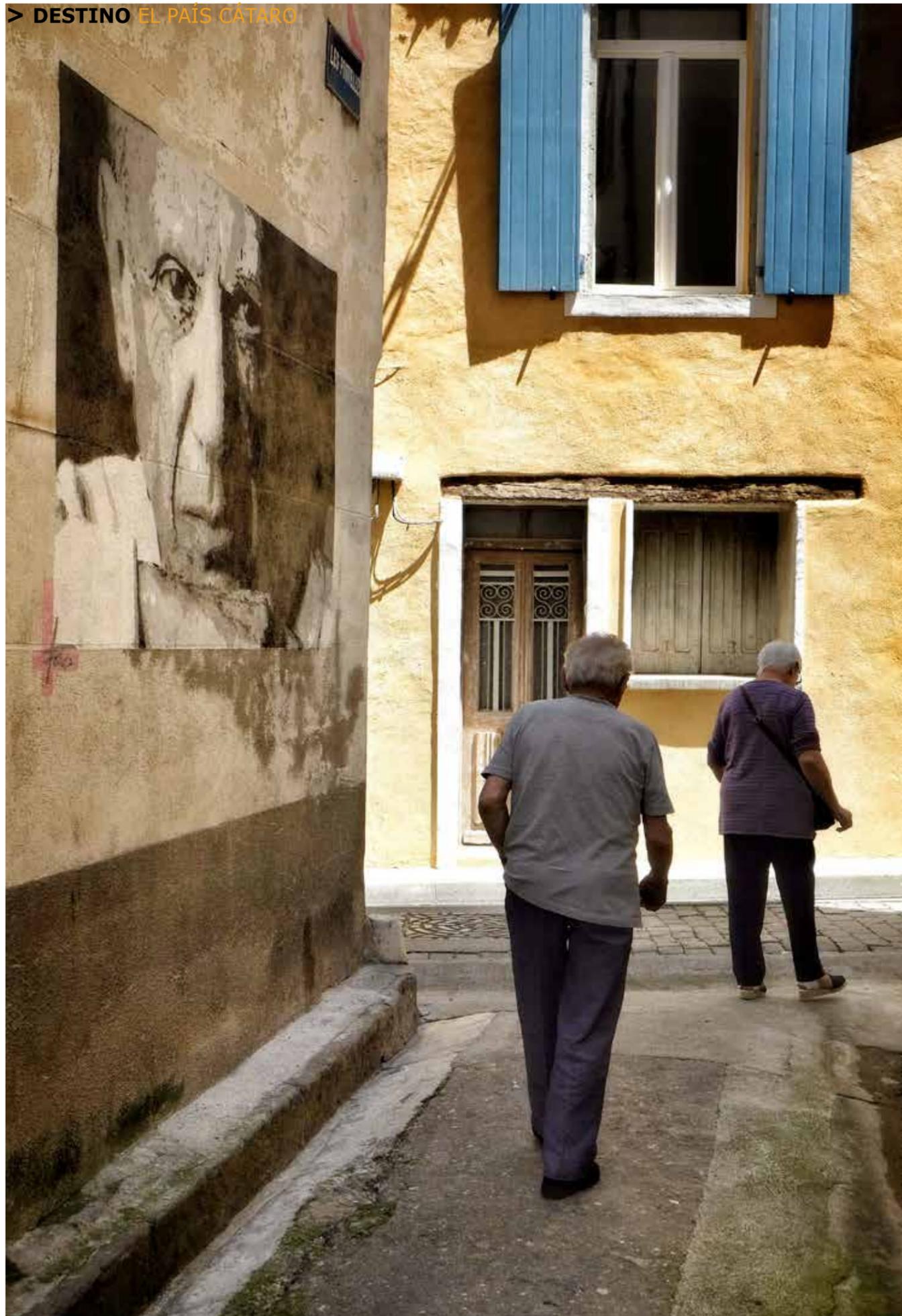
En el corazón de los Pirineos Orientales el entorno ofrece un paisaje idílico con 27 lagos naturales y más de 60 km para practicar senderismo. Son lagos muy profundos cuyos bordes rodean las montañas a veces bastante altas, el paraje está repleto de pinos con formas esculpidas por el rudo clima, y por los senderos abundan percherones y ganado que llega a campar a sus anchas por las vías de acceso.

---

> DESTINO EL PAÍS CÁTARO







---

Numerosos artistas, atraídos por la luz y el clima de la región, se instalaron en la pequeña localidad de Céret situada al sur de Francia, algunos como Picasso y Matisse colaboraron en la creación del museo de arte moderno inaugurado en 1950. Además de sus obras, se expone una colección de trabajos de artistas como Braque, Miró, Gris, Soutienen, Chagall. Céret, es conocida también como "La villa de las cerezas," y celebra cada año la semana esta fruta, referencia de calidad en Francia.

Estudios de artesanos de la cerámica, pintura, bordado y galerías de antigüedades se suceden por las calles de Lagrasse, Jacques Le Becel, pintor y ceramista muestra su trabajo en su estudio-galería.

---

> DESTINO EL PAÍS CÁTARO









---

En 2004, un territorio transfronterizo entre Francia y España es declarado Parque Natural Regional de los Pirineos Catalanes por su rico patrimonio. En invierno, se convierte en un paraíso para esquiadores con sus estaciones de deporte donde practicar esquí nórdico de pista, trineo con perros y excursiones con raquetas de nieve. Allí se encuentra el lago de la Boyosa, uno de los más bonitos y el de mayor altitud de los Pirineos (2.000 metros).

---



GUÍA PRÁCTICA



CÓMO LLEGAR

Nosotros hemos realizado el viaje en la autocaravana Aristeo 640. Benimar. [www.benimar.com.es](http://www.benimar.com.es)

DÓNDE DORMIR

Francia dispone en muchas poblaciones de áreas para autocaravanas con posibilidad de carga y descarga de agua, electricidad y wifi, en muchos casos gratuitas. También hay una modalidad que son las áreas a la "ferme".

En "Les Oliviers de la Canterrane", en Perpiñán, eres recibido por sus propietarios en una granja que ofrecen para pernoctar gratuitamente, además tienen a la venta directa una variedad de buenos productos de su propia explotación como miel, jabones y aceite de oliva, aceitunas, confituras o vino. Sin ser obligatorio, no está de más adquirir algo para conocer la gastronomía del lugar. (Wifi, baños y agua gratuitos)

[www.bienvenue-a-la-ferme.com/Languedoc-roussillon](http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/Languedoc-roussillon)  
[www.lesoliviersdelacanterrane.com](http://www.lesoliviersdelacanterrane.com)

Trouillas. Los Pirineos Orientales  
N 42°36' 51.13''  
E 02°48' 57.13''

MÁS INFORMACIÓN

Alrededor de Carcasona, Didier ofrece recorridos en minibus con conductor de media jornada o un día para descubrir el País Cártaro, paseos por los castillos, abadías, descubrir los puentes y ruinas medievales, atravesar los paisajes más seductores y las playas más atractivas. Con posibilidad de bicicletas de apoyo. Tarifas especiales a partir de cuatro personas. [www.catharexcursions.com](http://www.catharexcursions.com)



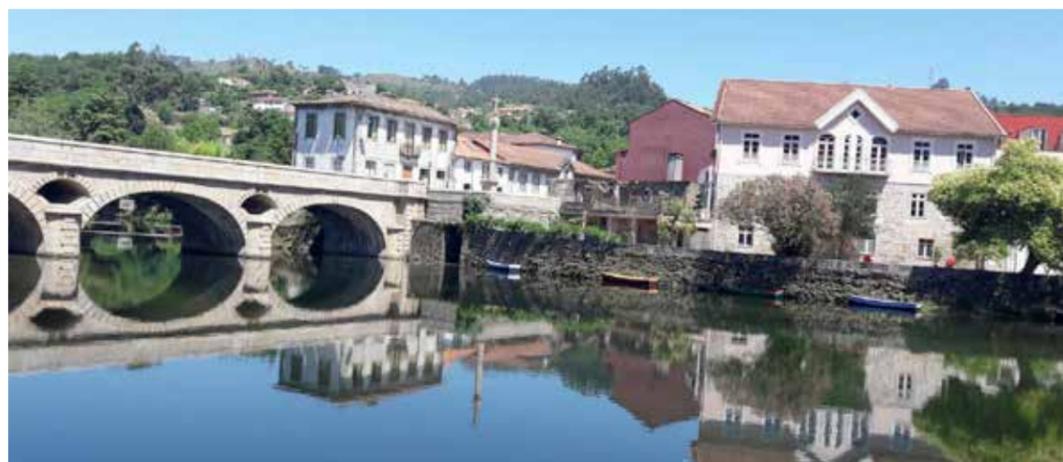
Como todos los años en breve se celebrará la feria 1001 Bodas, y estamos listos para que vengáis a visitarnos y conocernos. Estaremos presentes en el stand 6F17 del 27 al 29 de Octubre, para ayudaros a elaborar el viaje de vuestros sueños a cualquiera de nuestros múltiples destinos. Además podréis participar en un sorteo de 5 noches para dos personas a Isla Mauricio, en el hotel Long Beach Golf & Spa Resort con vuelos incluidos de Air Mauritius. ¡No dudéis en venir a vernos!

Para más información:  
[info@kikahle.travel](mailto:info@kikahle.travel)  
[www.kikahle.travel](http://www.kikahle.travel)





Arriba, Río Vez en Arcos de Valdevez; abajo, de izquierda a derecha: río Mio desde Valença al fondo Tuy; hórreos en Soajo y Barcelos; foto más grande: Arcos de Valdevez. En la otra página: Azurara.



## Paseo por el norte de Portugal

Hace unos días, una amiga me pedía que aconsejara a sus hijos para hacer una excursión en autocaravana por Portugal.

Les sugerí comenzar por el norte, porque las temperaturas son más benignas y por la magnífica belleza del paisaje, siguiendo de forma inversa el Camino de Santiago portugués, llamado de los italianos, porque durante los siglos XVI y XVII Confalonieri, Cosme III de Médicis y el sacerdote boloñés Laffi lo siguieron y dejaron varios testimonios escritos.

La entrada desde Galicia se puede hacer por tres sitios diferentes, la ruta más conocida es desde Tui, Valença, seguir el curso del río Miño hasta Caminha y bordeando la costa atlántica llegar a Viana do Castelo pasar por Apúlia y sus molinos al borde del mar, Vila do Conde para ver la impresionante iglesia de Azurara del siglo XVI, hasta llegar a Oporto.

Pero las rutas más sugerentes son por el Parque de Peneda Gêres, que comparten Ourense y Portugal. Una, parte de Celanova, Bande y

Lindoso, y otra por Xinzo de Limia, Portela do Homem o Pitões das Júnias, Montalegre.

Estos itinerarios permiten visitar castillos como el de Lindoso, hórreos comunitarios en Soajo, monasterios en Pitões o percibir tradiciones esotéricas en Montalegre y caminar por la antigua calzada romana de Bracara Augusta a Astorga. Esta calzada conserva los antiguos miliarios, columnas de piedra que marcaban los antiguos puntos kilométricos.

Siguiendo el camino interior se pasa por Ponte de Lima, la ciudad más antigua de Portugal, y Ponte da Barca ambas con bellos puentes sobre el río Lima.

Cerca, Arcos de Valdevez, sobre el río Vez, y sus leyendas de luchas entre caballeros medievales.

Finalmente nos espera Braga y su catedral, que rivalizaba con la de Santiago por la posesión de las más preciadas reliquias, Barcelos y, asomada al Douro, Oporto, donde terminaremos el viaje. ●





*De repente, el chapoteo de nuestros remos asusta a bandadas enteras de aves cuando entramos en sus dominios.*

## Ria Formosa en kayak (1)

*Paraíso natural en El Algarve portugués*

*En Europa todavía es posible disfrutar de paisajes paradisiacos, como el que ofrece este parque natural de 170 km<sup>2</sup> formado por canales, islas, marismas y bancos de arena localizado en el sur de Portugal. Este reportaje resume la primera de las tres jornadas que hemos necesitado para recorrerlo en kayak.*

**H**emos embarcado hace apenas una hora a poniente de Cacela Velha, casi encima de los reflejos que su fortaleza dejaba diluidos en la superficie de estas aguas poco profundas, cubiertas en muchos sitios por borraza y salicornia, por matorrales de espartina que a veces nos confunden y nos hacen creer que nos acercamos a tierra firme, cuando en realidad solo hay marisma y terrenos llenos de fango, barro desde donde nos saludan decenas de cangrejos violinistas.

Después de bordear el norte de la península de Cacela, remamos ahora hacia el suroeste, llevando a nuestra izquierda la isla de Cabanas, la primera de las cinco islas de barrera que protegen del mar este paraje natural de marismas y canales, de islotes y laberintos de esteros donde no es difícil perderse.

Hemos salido hoy Pedro, Fermín, Bruno y yo a bordo de cuatro kayaks. Después de estudiar los mapas, hemos pensado que la aldea de Fábrica era el sitio adecuado para iniciar esta travesía de tres jornadas, en las cuales cruzaremos de este a oeste los algo más de sesenta kilómetros de Ria Formosa. Ahora, justo antes de mediodía, un incipiente movimiento de barcos y pateras de pesca nos indica la proximidad de Tavira. Vemos al frente la abertura que separa las islas de Cabanas y Tavira y que comunica este paraje con el mar abierto. Aquí se hace necesario palear con vigor para no dejarnos llevar por la fuerza de la bajamar que nos arrastra hacia el océano. Después de algo más de una hora de lucha con la marea, constatamos que es hora de comer, así que decidimos desembarcar para echar un vistazo a las ruinas del Fuerte de Rato.

A pesar de la solidez de su construcción, poco queda de este lugar estratégico que controlaba las entradas y salidas por mar a Tavira; sin embargo, las murallas y algún torreón desmochado aún anuncian el esplendor de épocas pasadas. Entramos en él solemnemente, es un recinto alargado de piedra, cuyo lado sur recuerda enormemente a las grandes fortalezas abaluartadas de Elvas, Juromenha y Olivenza. Desde arriba de las murallas pueden verse los campanarios de Tavira y las viviendas de tejados piramidales de la parte alta de la ciudad.

Alguien señala un gran barco que parece embarrancado cerca de la desembocadura del río Gilão, más allá del Cais das Quatro Águas. Nos pasamos los prismáticos de uno en uno para contemplarlo mejor y propongo navegar río arriba después del almuerzo para ir a verlo, aunque eso signifique retrasarnos un poco en nuestra ruta.

Luego volvemos andando hasta la praia dos Tesos, donde habíamos dejado los kayaks. En esta época del año la playa está desierta, sólo algún solitario pescador se divisa en lontananza.



*En algunos tramos se suceden las salinas y las fábricas de salazones abandonadas.*



*El Forte do Rato vigilaba la desembocadura del río Gilão y el acceso por mar a Tavira.*



*El Jomar, un gigante embarrancado casi en la desembocadura del Gilao.*

Comemos latas de conserva y papos secos, que hemos comprado esta mañana en Manta Rota, sentados en la arena, con el mapa de Ria Formosa desdoblado ante nosotros, estableciendo dos puntos más de avituallamiento, donde nos haremos de más agua, hielo y pan para estas tres jornadas de travesía.

Navegamos ahora muy cerca de la orilla norte de la isla de Tavira, a *terra estreita*, como la llaman los marineros de por aquí. Vamos paleando con cuidado porque la poca profundidad que deja la bajamar en este lugar hace que continuamente los remos choquen en el fondo de algas y barro. Algo menos de un kilómetro hay entre Santa Luzia y Pedras d'El Rei, los dos pueblecitos cuyo caserío blanco aparece sobre el verde de las orillas. En este último hay una pasarela peatonal flotante que atraviesa estos campos de agua de Ria Formosa: Trilho do Barril leemos en un letrero antiguo pintado a mano sobre el armatoste oxidado que soporta las luces de señalización. No parece que este lugar deba mucho a las modernidades que azotan otras playas de la península. Pasamos bajo este pequeño puente, con mucho cuidado para no golpearlos con él en la cabeza, y enfilamos hacia la orilla de la isla.

Un par de andenes de hormigón, una caseta y un pequeño sombrado de cañas es de todo lo que dispone la pequeña estación ferroviaria. Un tren en miniatura que, después de servir durante más de medio siglo para trasladar las capturas de atún desde la almadraba Dos Três Irmãos hasta esta orilla, facilita ahora, en un par de vagones que parecen de juguete, que los turistas puedan llegar hasta la playa de Barril sin tener que caminar por la arena el kilómetro largo que separa las dos orillas opuestas de la isla.



**Las anclas que servían para sujetar las redes de la almadraba Dos Tres Irmaos forman hoy día el curioso Cemitério das Âncoras.**

conversación donde se adivinan años y nostalgia, mientras el tren se acerca cachazudo y se detiene allí mismo a nuestro lado.

Mientras bajan algunos turistas, los marineros nos hablan de otra época y en el fluir de sus palabras comprobamos que en el Algarve el ritmo de las horas tiene una cadencia distinta, como si todo transcurriese a otro tempo. Nos cuentan historias de la otra orilla, donde aún perviven las viviendas de los almadrabereros, el cementerio de anclas y las señales de calado perdidas a levante, tras los primeros cordones de dunas.

Dejamos los kayaks en seco, cogemos las cámaras de fotos y nos despedimos de los dos viejos lobos de mar, iniciando a pie el sendero que discurre paralelo a las vías del tren para atravesar la isla. Antes de que aparezca al final de este camino de hierro casi de juguete, podemos oír agrandarse el batir del mar contra la arena. Seguimos andando y de pronto aparece la estación de tren de esta otra



**Cada marinero tiene sus propias señales y códigos para encontrar el lugar donde horas o días antes dejó sus redes.**

Desembarcamos entre cangrejos barriletes, a una docena de pasos de dos viejecillos que fuman ajenos al mundo, apoyados en la baranda que separa la marisma de la parada del tren. Los saludamos y nos muestran bocas poco pobladas al sonreír. Les pregunto si el tren sigue funcionando.

-Só durante a época balnear -responde uno de ellos echando humo por la nariz.

Y, como para quitarle la razón, el pequeño convoy asoma a un centenar de metros de nosotros, desde detrás de unos matorrales y algún pino piñonero, ahora que ya no es tiempo veraniego.

-Era o comboio da antiga armação de pesca do atum -dice el otro, y entonces ambos se enfrascan en una conversación sobre la vieja almadraba, una

orilla, y justo detrás las viviendas almadrabereras, recién restauradas, de un blanco tan fuerte que casi hiere los ojos; más allá, justo antes de la playa, descubrimos el cementerio de anclas. Nos acercamos a hacer unas fotos a este ejército derrotado y comido por el óxido. Las anclas, que sirvieron para mantener las redes de la almadraba sujetas al fondo marino, son ahora una extraña procesión estática, a medio hundir en estas arenas doradas.

Después de andar media hora, a levante de Barril, y fotografiar las señales de referencia para el calado de la almadraba, aún enhiestas entre dunas y retama, hemos vuelto andando, primero hasta el cementerio de anclas y luego hasta los kayaks. La marea ha subido bastante y ha dejado bajo el agua casi toda la zona fangosa en la que los cangrejos taladraban sus viviendas cilíndricas. Inmediatamente ponemos los kayaks a flote y retomamos la travesía.



**Trilho do Barril es la pequeña vía férrea que une las dos orillas de la isla de Tavira.**

El sonido del océano rompiendo en las playas del otro lado de la isla nos acompaña en este viaje; sin embargo, estamos tan hechos a él que a veces no somos conscientes de oírlo; da la impresión de que los demás ruidos se suceden sobre el eterno bramido del mar, como si éste sólo fuera silencio. Mientras tanto, la tarde se desliza al igual que los kayaks lo hacen sobre la superficie del agua, entre orillas de vegetación salobre, marismas plagadas de pequeños esteros de agua y barro donde es imposible atracar. Por eso vamos paleando a buen ritmo, es necesario bajar unos cuatro kilómetros, hasta los bancos de arena, para poder desembarcar, instalar nuestro campamento y pasar la noche.

Antes de una hora aparecen las arenas, incluso alguna pequeña duna móvil que, ayudada por los vientos foreños, parece llevar años queriendo acercarse a la ría. Aquí hay retamas y algún pino enano.

Elegimos un sitio en este último tramo de la isla de Tavira y atracamos. La pleamar ha sumergido islotes completos de salicornia y borraza, pequeñas islas de fango intransitable. La ría aparece anegada por completo. Poco queda ya del sol, unos jirones alargados que se confunden con los relieves del horizonte, un rastro anaranjado y violeta, rojo como una brasa, antes de extinguirse por completo, cuando arrastramos las embarcaciones hasta dejarlas en seco. En unos minutos montamos nuestro escueto campamento.

Las bodegas traseras de los kayaks Konero tienen suficiente capacidad para albergar las tiendas de campaña y los sacos de dormir, incluso alguna prenda seca para cambiar las que llevamos húmedas de todo el día. Los tambuchos de proa son el lugar donde llevamos la comida, a base de latas de conserva y frutas, además de más ropa seca; dejando los pequeños arcones centrales para el agua potable y las cámaras de fotos con las que vamos documentando la travesía.

Cuando terminamos de cenar ya es noche completa. La conversación gira ahora sobre las luces que vemos al frente, en tierra firme, al otro lado de la ría, apostamos si son de Arroiteia o de Pinheiro, incluso alguno apunta la posibilidad de que se trate de Moncarapacho, algo más alejado. La conversación se va espaciando y de pronto somos conscientes del espectáculo que ha aparecido sobre nosotros, la bóveda celeste se ha llenado de puntos de luz de distinto tamaño. Ahí está la Vía Láctea, marcando su camino de estrellas y polvo, como la estela de un gigantesco kayak que atravesara el universo. ●



**Aún quedan en pie algunas de las señales que orientaban a los pescadores de la Armação do Barril.**

# 10 SUGERENCIAS "COOL" PARA DISFRUTAR BARCELONA

La Ciudad Condal es para ser degustada despacio. Y ahora más que nunca. Cuantos más días tengamos para deleitarnos con su mayúscula oferta cultural, turística, gastronómica y de compras, mucho mejor. Qué duda cabe. Pero a veces el tiempo apremia. Para ese viajero que dispone de sólo un día para descubrir la Barcelona más "cool" y moderna, hemos preparado estas 10 sugerencias:

## 1. Dormir en el Hotel Midmost

Situado en el número 14 de la céntrica calle de Pelayo, junto a la plaza de Cataluña y las Ramblas, este hotel de cuatro estrellas acaba de ser remodelado con un gusto exquisito. Dispone de 60 habitaciones decoradas con todo mimo. Entre otros servicios, ofrece un bar restaurante y una terraza con piscina, en la azotea, para tomar el sol.



## 2. Comenzar el día con una sesión de yoga

Antes de desayunar de forma saludable, proponemos adentrarnos en esta disciplina milenaria que es el yoga, con una sesión adaptada a nuestro estado físico. Podemos reservar una clase a primera hora de la mañana en la recepción del Hotel Midmost y armonizar nuestro cuerpo y nuestra mente.



## 3. Visitar el MACBA

El Museo de Arte Contemporáneo de Barcelona acaba de cumplir 30 años dedicados a la difusión del arte más actual y al fomento de mecenazgo y el coleccionismo. Con más de 1.600 obras esenciales, desde el 21 de septiembre se puede contemplar la exposición "Poesía Brossa".



## 4. Tomar el aperitivo en el barrio del Raval

Conocido durante muchos años como el Barrio Chino de Barcelona, en los últimos años sus locales, bares y tiendas se han puesto de moda. En el Raval, nos podemos parar un rato en el Mercado de la Boquería. Las opciones para tomar el aperitivo son muchas y dejamos al viajero que tome la iniciativa.

## 5. Almorzar en Casa Leopoldo

Sin traspasar las fronteras del Raval, nos vamos a almorzar hasta el mítico y resucitado restaurante Casa Leopoldo, inmortalizado en la literatura por Manuel Vázquez Montalbán, para degustar su tradicional rabo de toro. Fundado hace más de 80 años, es un espacio tan gastronómico como cultural. En la lista de sus ilustres clientes figuran Serrat, Picasso, Dalí, Lola Flores, Terenci Moix y gente del mundo de la tauromaquia, como José Tomás o Paquirri, entre otros.



## 6. Visitar la tienda de interiorismo de Luzio

Es todo un lujo adentrarse en el local de decoración de Luzio. Son 1.000 metros cuadrados de un antiguo garaje adaptado de la calle Ferran Agulló, 16, al que se ha sumado recientemente un restaurante de cocina italiana: Iluzione. Este local es el fruto del empeño de María José Gómez y Maximiliano Zigart, quienes han perseguido la belleza por todo el mundo, siempre con el fin de encontrar piezas exclusivas, tesoros con los que sorprender a sus clientes.

## 7. Ver la exposición "Björk Digital", en el CCCB

La exposición "Björk Digital" propone, hasta el 24 de septiembre, un viaje emocional y personal por la música y el universo creativo de la icónica artista islandesa. Es la única

oportunidad de visitar en España un entorno de realidad virtual creado por la misma Björk.

## 8. Descubrir el Museo Marítimo

Con más de 80 años de historia, se encuentra ubicado en el edificio de las Atarazanas Reales, en la fachada marítima de la ciudad y al pie de la montaña de Montjuïc. Las Atarazanas fueron catalogadas, en 1976, como Monumento Histórico-Artístico por su relevancia histórica en la construcción de barcos. Hasta el 1 de octubre, se puede ver una exposición dedicada al Titanic.

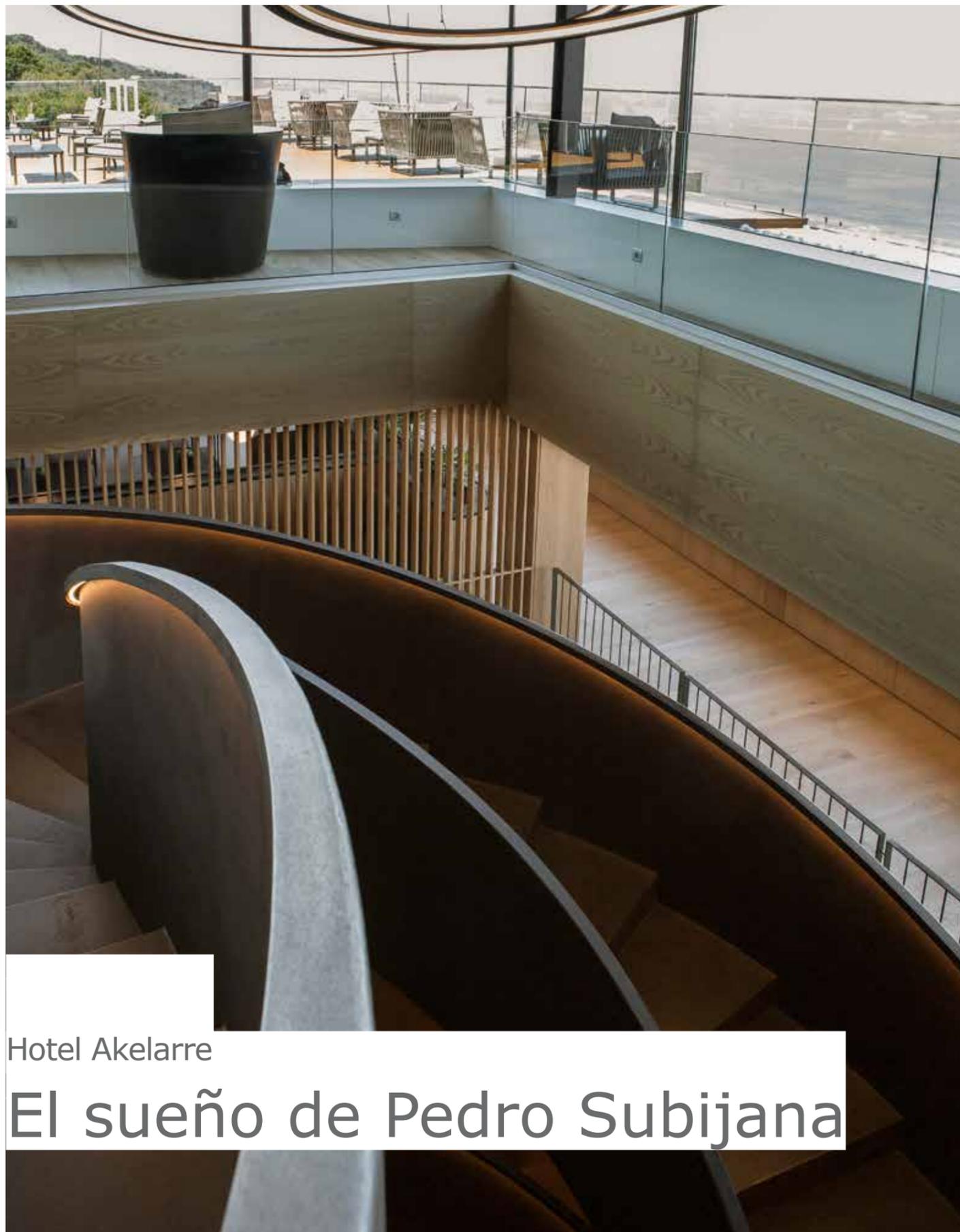
## 9. Cenar en Els 4 Gats

Restaurante emblemático de Barcelona y del Modernismo catalán, fue un lugar de culto de los intelectuales y artistas de la época y uno de los espacios de inspiración de Picasso. Ahora Els 4 Gats celebra su 120 aniversario. Su carta apuesta por la cocina mediterránea con ciertos toques más modernizados, pero siempre con un fondo de cocina clásica.

## 10. Tomar un cóctel en la terraza del Hotel Murmuri

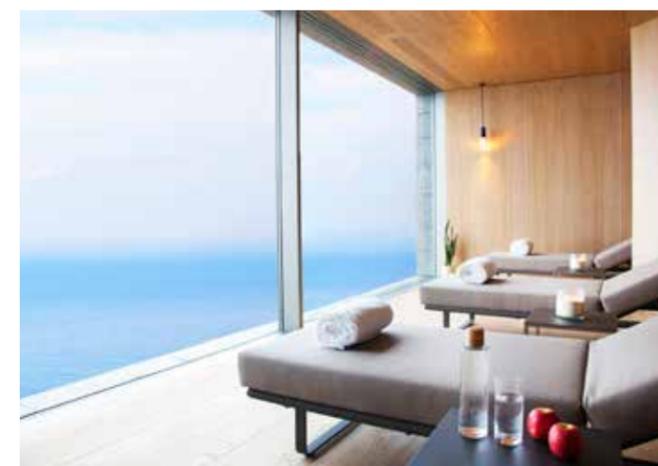
La magnífica terraza del Hotel boutique Murmuri (Rambla de Catalunya, 104) invita a adentrarse en el mundo de los cócteles de la mano de Jordi Albiol, jefe de sala en este establecimiento, que mezcla con maestría sabores, colores y aromas. El resultado son sus Murmuri Fashion Drinks. Todo un lujo. ●





Hotel Akelarre

## El sueño de Pedro Subijana



Lo que más llama la atención del moderno Akelarre Hotel son los enormes ventanales de todas sus habitaciones, incluidos los de los baños, y la terraza desde la que disfrutar de unas magníficas vistas del Mar Cantábrico.

**E**l 1 de julio llegaron los primeros huéspedes al Hotel Akelarre, materializándose así uno de los sueños del chef Pedro Subijana: la apertura de un hotel que haga aún más especial la visita al restaurante del que se hizo responsable en 1975 y que mantiene tres estrellas Michelin desde 2006. El hotel de cinco estrellas se ubica en la parte inferior del edificio que alberga el restaurante y en edificios de nueva construcción, en un enclave privilegiado del Monte Igueldo (San Sebastián).

El proyecto de arquitectura e interiorismo lleva la firma del estudio Mecanismo, dirigido por Marta Urtasun y Pedro Rica, cuyo diseño del espacio integra las habitaciones y zonas comunes del hotel en la zona inferior

del edificio del restaurante, ofreciendo distintos espacios diáfanos y contemporáneos.

Akelarre dispone de 22 habitaciones –distribuidas en tres categorías, de 50, 60 y 100 m<sup>2</sup>– que ofrecen las máximas comodidades y calidades, además de una zona de spa de 800 m<sup>2</sup>.

### VISTAS PANORÁMICAS

En la decoración, de estilo elegante y sobrio, destacan los materiales nobles y la gran calidad de acabados y mobiliario. Todas ellas ofrecen espectaculares vistas panorámicas al mar Cantábrico y una terraza amueblada con cómodas butacas y una mesa, que en el caso de las dos suites se completa con una piscina privada y un vestidor.

La gastronomía, conducida por el genial Pedro Subijana, merece un capítulo aparte. ●

### DIRECCIÓN

Hotel Akelarre  
c/ Padre Ocolaga, 56 (Igueldo)  
2008. San Sebastián. Guipúzcoa  
(+34) 943 311208  
www.akelarre.net

### HABITACIONES

Veintidós habitaciones de amplios ventanales con espectaculares vistas al Mar Cantábrico, totalmente equipadas y clasificadas en tres categorías, de 50, 60 y 100 m<sup>2</sup>. Cama king-size con sábanas de lino, caja fuerte, wifi gratuita, televisión de pantalla plana 40" con sonido Bang & Olufsen y conexión con Apple TV.

### COMODIDADES

Productos de bienvenida, secador, espejo de aumento, albornoz, aire acondicionado, terraza con mesa y butacas, baños con bañera y ducha independiente con efecto lluvia, lavabo doble y grandes espejos en los que se refleja el mar.

### PRECIO

Desde 300 €, desayuno incluido

## TROIA RESORT (PORTUGAL) LA AVENTURA DE UN DESTINO EXCLUSIVO PARA TODA LA FAMILIA



Con vistas al mar y en un entorno con más de 600 especies naturales diferentes, Troia Resort, ofrece una forma exclusiva para relajarse y disfrutar de una escapada en familia a la costa portuguesa. Ubicado en un idílico y privilegiado entorno, a una hora de Lisboa y justo al lado de Comporta, se encuentra esta zona residencial que brinda el equilibrio perfecto entre naturaleza, lujo y exclusividad.

Pasear por sus 15 km de playa virgen y bucear en sus aguas cristalinas, dar un paseo en bicicleta por el Parque Natural de Arrábida, caminar por las dunas y el bosque de pinos o montar en barco y conocer la colonia de delfines que habita en el estuario de Sado, son sólo algunas de las experiencias que



ofrece Troia Resort al alquilar o adquirir una de sus villas o casas adosadas situadas en la península de Troia, junto a Comporta. Un entorno casi único en Europa que se erige como uno de los mejores destinos para disfrutar y pasar unos días en familia, en plena naturaleza, pero con todas las comodidades que ofrece Troia Resort.

A una hora de Lisboa, la Península de Troia se sitúa justo en el punto donde confluyen en perfecta armonía el océano Atlántico, el Parque Natural de Arrábida y el estuario de Sado. En este paraje de belleza natural se encuentra Troia Resort, una zona residencial de villas,

parcelas y viviendas adosadas que permiten vivir una experiencia única en este destino que engloba naturaleza, lujo y exclusividad.



## LA FRESCURA DE LAS "VINCCI FRESH SESSIONS" LLEGA A LA TERRAZA DE VINCCI PORTO

Los DJs más animados, los cócteles más creativos y la mejor opción gastronómica para compartir. Las "Vincci Fresh Sessions" traspasan fronteras y aterrizan los domingos por la tarde en Oporto, en Douro Sky Lounge, la terraza de Vincci Porto 4\*. Con unas vistas inmejorables al río Duero, estas sesiones pondrán el broche a la semana en la ciudad, de la forma más refrescante.

[www.vinccihoteles.com](http://www.vinccihoteles.com)



## DA LA BIENVENIDA AL OTOÑO EN LOS SPAS DE VINCCI HOTELES

Circuitos termales, jacuzzis, baños turcos, saunas, masajes, tratamientos, rituales,... Vincci Hoteles tiene todo lo necesario para sobrellevar mejor la vuelta a la rutina otoñal y que nuestro cuerpo se recupera de los estragos del verano. Su línea de bienestar Nammu Áreas Spa está presente en distintos establecimientos de diferentes puntos de la geografía española.

Marbella, Tenerife, Valladolid, Almería o Sierra Nevada, cualquier destino es bueno para hacer una escapada y vivir una experiencia de máximo relax.

[www.vinccihoteles.com](http://www.vinccihoteles.com)



## PALLADIUM HOTEL GROUP ACERCA "LALIGA" A SUS ESTABLECIMIENTOS DE TODO EL MUNDO



Grand Palladium Palace Ibiza Resort & Spa será el primero de los hoteles de la cadena en contar con "LaLiga Corner" en su Xtra Time Sports Bar.

La colaboración entre Palladium Hotel Group y LaLiga integrará "LaLiga Corner" en los Sports Bar de los Grand Palladium Hotels & Resorts y Hard Rock Hotels. Estos espacios que cuentan con las camisetas oficiales de los equipos participantes en LaLiga, el balón oficial y una réplica de la Copa LaLiga Santander acercan a los huéspedes una de las ligas de fútbol más importantes a nivel internacional. Los corners se integrarán en los Xtra Time Sports Bar de todos los Grand Palladium Hotels & Resorts de la cadena, empezando por Grand Palladium Palace Ibiza Resort & Spa, al igual que los 3rd Half Sports Bar de Hard Rock Hotel Ibiza y Hard Rock Hotel Tenerife.

[www.palladiumhotelgroup.com](http://www.palladiumhotelgroup.com)

## UN EVENTO BENÉFICO QUE UNIRÁ A SARA BARAS Y A LA MAESTRÍA CULINARIA DEL EQUIPO BERASATEGUI

Gastronomía y cultura se unen en el Abama Resort este octubre



El Abama Resort se vestirá de gala el próximo 14 de octubre para celebrar una gran cena benéfica a cargo del chef Erlantz Gorostiza, que comanda el restaurante de Martín Berasategui en The Ritz-Carlton, Abama, y que irá precedida por la actuación de la bailadora flamenca de fama internacional Sara Baras.

La gala estará abierta al público en general, y el beneficiario de la acción será la Fundación Alda [www.abamahotelresort.com/es/](http://www.abamahotelresort.com/es/)

14 de octubre de 2017, a las 18:00 horas  
The Ritz-Carlton, Abama. Tenerife  
Evento benéfico: Actuación de Sara Baras y cena equipo Martín Berasategui  
Precio: 250 € por persona

## TÉCNICAS ORIENTALES DE BIENESTAR LLEGAN ESTE OTOÑO AL WELLNESS CENTRE DE LA MANGA CLUB

Tras las vacaciones y los meses de verano, el otoño nos devuelve al día a día con el regreso al trabajo, los atascos, el estrés, etc. Nuestro cuerpo acumula los efectos nocivos del sol y el calor, y nuestra mente está sometida a un nivel de agotamiento bastante alto con el regreso al ritmo diario. Con el fin de conseguir restablecer el cuerpo de los daños causados por el verano y de restaurar la mente para alcanzar un máximo nivel de bienestar, La Manga Club (Cartagena, Murcia) propone una serie de tratamientos en su Wellness Centre que pretenden recuperar la armonía tanto exterior como interior.

Ancestrales y tradicionales, de diferentes culturas pero con un mismo objetivo, los tratamientos orientales intentan restablecer la armonía, física, mental y espiritual de la persona y devolver al organismo su bienestar interior. Desde Tailandia, Tíbet o India llegan este otoño al Wellness Centre de La Manga Club para proporcionar una experiencia de máximo relax en un espacio termal de 2.000m2 con jacuzzis, piscinas, cabinas de tratamientos,... todo lo necesario para hacer una escapada de la rutina y tomarse un descanso del estrés diario.

[www.lamangaclub.com](http://www.lamangaclub.com)



## CAVIAR ESPAÑOL: EL OTRO IBÉRICO DE LUJO

La Bobadilla, a Royal Hideaway ha diseñado una escapada foodie & wellness para conocer (y saborear) el caviar ecológico español en todas sus vertientes.

Cata de caviar: Para una escapada foodie completa, el hotel ha diseñado una exclusiva experiencia a través de la cual sus huéspedes pueden conocer dónde viven los esturiones y cómo se elabora este caviar español. Los huéspedes visitarán primero las instalaciones de la piscifactoría de Riofrío con el biólogo responsable del proceso, para culminar en una degustación de los diferentes tipos de caviar que se producen con una copa de cava.



Caviar Skin food: Para completar el día, los huéspedes se realizarán un tratamiento facial antiaging con productos elaborados a base de este preciado ingrediente, que elimina los signos de la edad para conseguir un rostro más definido y visiblemente hidratado.

Precio para 2 personas: 440€  
[www.barcelo.com](http://www.barcelo.com)

## CATALONIA RONDA



El hotel Catalonia Ronda abrió sus puertas en julio de 2017 para convertirse en uno de los establecimientos mejor ubicados de toda la ciudad. Situado en pleno corazón de la preciosa localidad de Ronda, frente a la emblemática Plaza de Toros de la Real Maestranza y en la calle más comercial de la ciudad, el hotel cuenta con una magnífica fachada de estilo modernista incluida en el Plan de Protección del casco histórico de Ronda por su belleza y singularidad.  
[www.cataloniahotels.com](http://www.cataloniahotels.com)

## "WEDDING PLANNER" DE BELLEZA

En el Caroli Health Club del Hotel InterContinental Madrid

En plena temporada de bodas, quiere ayudar a las parejas a punto de darse el "Sí, quiero" a lucir más radiantes que nunca. Por este motivo, Caroli Health Club ha diseñado unos planes a medida para disfrutar y brillar con luz propia durante este día, el más importante de sus vidas.

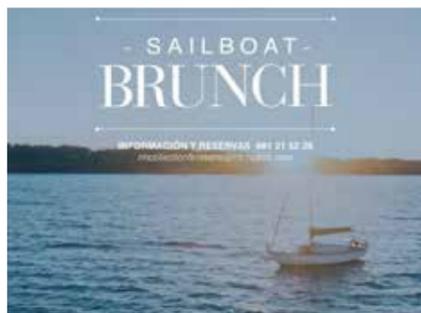
"Belleza a la carta" es el programa más completo de Caroli Health Club de tratamientos nupciales para la preparación del cuerpo y la mente de los novios, especialmente creados para liberar las tensiones de su organismo y ayudarles a sacarse el máximo partido

<http://madrid.intercontinental.com/>



## NH COLLECTION FINISTERRE OFRECE UN BRUNCH DIFERENTE EN EL MAR

Un plan distinto a bordo del "Sailboat Brunch" hasta finales de septiembre



Ubicado en el corazón de la ciudad a escasos pasos del puerto, NH Collection A Coruña Finisterre, sorprende con un nuevo servicio, no solo para los huéspedes del hotel sino para todo aquel que quiera disfrutar en alta mar de un brunch de categoría. Además, para los más aventureros podrán disfrutar de actividades acuáticas como paddlesurf.

La actividad incluye una experiencia gastronómica que se compone de diferentes platos inspirados en la gastronomía mediterránea con productos locales y cocina japonesa

Además, este servicio es accesible para todo el que quiera solicitarlo sin necesidad de ser cliente del hotel.

[www.nh-collection.com](http://www.nh-collection.com)

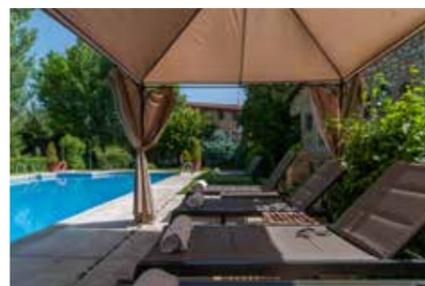
## RELAIS & CHÂTEAUX MOLINO DE ALCUNEZA

Una cocina basada en la propia tradición

Ubicado en Alcuneza, una pequeña pedanía de Sigüenza a poco más de una hora de Madrid, el Relais & Châteaux Molino de Alcuneza recibe su nombre por un molino que antaño fue el primer y más importante del valle de Sigüenza, el cual ganó relevancia ya que surtía de harina a la ciudad episcopal. Sus muros, con más de 500 años, albergan hoy un hotel familiar en el que la tranquilidad quizá se ve interrumpida por el gorjeo de los pájaros.

El Relais & Châteaux Molino de Alcuneza bebe de la historia y la tradición del establecimiento con más de 500 años de antigüedad para realizar su carta; se trata de una cocina de recetas clásicas y basada en productos de la zona y de temporada, con una bodega compuesta principalmente por vinos castellano manchegos.

[www.relaischateaux.com/es/](http://www.relaischateaux.com/es/)



## IBEROSTAR GRAND HOTEL PORTALS NOUS EXCLUSIVO HOTEL DE DISEÑO

Ubicado en una de las zonas más exclusivas de Mallorca



Inaugurado el pasado mes de julio, el Iberostar Grand Hotel Portals Nous está situado en primera línea de playa de una de las zonas más exclusivas de Mallorca.

Este hotel de cinco estrellas gran lujo es el primero en el Mediterráneo perteneciente a la categoría The Grand Collection, la más premium de la compañía, que combina una perfecta arquitectura de diseño con los servicios más innovadores y personalizados.

Diseñado por Marcel Wanders, el nuevo hotel estrena restaurante gourmet, Astir, que servirá en exclusiva en la isla la carne de El Capricho, la mejor del mundo.

Los huéspedes del hotel pueden disfrutar de un servicio de mayordomía avalado por la prestigiosa asociación británica "British Butler Guild", con un extenso menú de atenciones especiales.

[www.nh-collection.com](http://www.nh-collection.com)

## LAS MEJORES TAPAS DEL HOTEL TAPA TOUR

TEXTO Y FOTOS: PILAR ORTEGA



El Hotel Barceló Torre de Madrid ha sido galardonado con el Premio Reto Plancton Marino, del Hotel Tapa Tour, un concurso paralelo en el que participaron 14 establecimientos hoteleros y que consistía en la utilización de este exclusivo ingrediente en la creación de una tapa. El cocinero Borja de la Cruz fue el ganador con su propuesta "Raya a la francesa con huancaína planctonizada".

Hotel Tapa Tour clausuró su edición madrileña en la terraza El Cielo de Alcalá, del hotel H10 Puerta

de Alcalá, donde entregó los premios a las tapas más votadas por el público en cada una de las categorías a concurso. La cita supuso el punto final a este viaje gastronómico que ha abierto, por segundo año consecutivo, la cocina de los hoteles de lujo a los ciudadanos.

Las restantes tapas premiadas fueron "El Sabor del Mediterráneo" de Sergio Navas (Gran Meliá Palacio de los Duques), en la categoría Tapas del Mar; "Bomba de patata y ternera, corteza, ají" de Luis Bartolomé (NH Collection Eurobuilding), en la categoría Tapas de la Tierra; y "Sorpresa de Plátano y Chocolate" de Antonio Miguel de la Cruz (Hotel Villa Real), en la categoría Tapas del Cielo.



# AQUI HÁ PEIXE

¡Y qué peces!



Ameijoas à Bulhao Pato, Cataplana de mariscos y ensalada de pulpo en vinagreta.

Miguel Reino se ha hecho un referente del pescado en Lisboa, una plaza muy complicada para destacar en esta especialidad que tiene los frutos marinos como materia prima básica. Y lo ha hecho con recetas sencillas en las que los peces son tratados con respeto en la brasa o la parrilla, sin exceso en el tiempo que es expuesto al calor ni adornado con guarniciones que oculten la calidad del protagonista de la receta.

El nombre del restaurante, Aquí há peixe (Aquí hay pescado), no deja lugar a dudas de lo que podemos encontrar en este local del Chiado situado en la calle Trindade, que nace en el Largo do Carmo y desemboca en el edificio de estilo entre neoclásico y neopombalino del teatro da Trindade. La fachada muestra los típicos azulejos de las construcciones clásicas lisboetas y no deja entrever la gran amplitud de su interior ni la elegante decoración de ambiente marinero, salpicada de redes, maquetas de barcos, reproducciones de peces, cuadros de playas y esculturas relacionadas con la pesca.

Mesas cómodas, bien dispuestas y vestidas con mantelería blanca y una excelente atención del chef, Miguel, y de su esposa, Mafalda, predisponen a lo mejor en la cocina. Que lo es, porque cuanto entra en los fogones del restaurante es fresco, de primera calidad, lo que ese día ha

llegado al mercado, pero de verdad, por lo que Aquí há peixe no abre los lunes, el día en que el Mercado da Ribeira en el que compra Miguel no está abastecido.

A lo que interesa: la carta. Como entrantes ofrece unas almejas al Bulhão Pato (con aceite de oliva, ajo y cilantro, 17,50 €), un pulpo en vinagreta (10,00 €) o unas gambas del chef (al ajillo, 15,00 €), para pasar luego a un robalo salvaje grelhado (lubina a la brasa) para dos personas (47,00 €), o una cataplana de frutos del mar (22,00 €) con tomate, cebolla, ajo, vino blanco y hierbas aromáticas guisado en la tradicional olla que da nombre a todos los platos que se cocinan en ella. Como en España la paella es la sartén que da nombre a los arroces.

## DULCE MAFALDA

Hasta ahora cuanto ha llegado a la mesa ha corrido a cargo de Miguel, pero en el momento de los postres surge la figura de Mafalda, que borda los dulces: mousse de macaruyá, encharcada de ovos (yema de huevo ligeramente cuajada en almíbar y espolvoreada con canela), tarta de chocolate (7,00 € cada uno) o helados caseros variados (6,00 €).

No es un restaurante barato (una comida para dos personas con un vino de la carta saldrá por unos 90 euros), pero la calidad, también en Lisboa, hay que pagarla, y la demostración de que estamos ante uno de los mejores locales lisboetas para degustar pescado es que buena parte de sus comensales son portugueses y que resulta casi obligado reservar mesa.

Aquí há peixe es todo un descubrimiento en el escenario gastronómico lisboeta. ●



### AQUI HÁ PEIXE

**Dirección:** Rua de Trindade 18A - Lisboa

**Horario:** martes a sábado 12:00 - 15:00 y 19:00 - 23:00; domingos 19:00 a 23:00

**Web:** [www.aquihapeixe.pt](http://www.aquihapeixe.pt)

Casa Florencio (Aranda de Duero, Burgos)

# La tradición del mejor Lechazo Asado



Hacer comestible un alimento por la acción del fuego o el aire caliente es la forma más ancestral de cocinar. En Aranda de Duero se ha mantenido esta fórmula para crear el plato estrella de su gastronomía: el lechazo asado. Casa Florencio lleva casi 70 años sublimando esta receta (lechazo, agua y sal), al mismo tiempo que abre nuevos caminos a la tradición.

Lo del lechazo asado tiene mucha literatura detrás, no en vano es uno de los platos más tradicionales y sencillos (¿) de la cocina castellana. Dice la receta que solo se necesita agua y sal para hacer un buen asado, claro está, siempre que se disponga de un buen lechazo y el horno de leña adecuado.

Aranda de Duero se ha erigido en los últimos años por méritos propios en la capital del lechazo asado. Incluso celebran unas jornadas muy especiales cada mes de junio desde hace ya dieciséis años. Y Casa Florencio es, desde hace 70 años, uno de los grandes abanderados del colectivo de asadores de esta villa burgalesa.

En la visita a Casa Florencio es recomendable abrir boca con entrantes típicos, como la morcilla de Aranda, los pimientos rojos asados, el chorizo cocido y unas insuperables mollejas con boletus, siempre sobre la base del lechazo asado en horno de leña como plato principal, acompañado de una ensalada de la huerta.

Hay menús que concentran estos platos que he sugerido y que varían en función de los entrantes y el vino, porque el lechazo, que es el eje de cualquiera de esas propuestas, es el mismo tanto en calidad como en cantidad. El denominado Tradicional (32 €),

por ejemplo, contiene un aperitivo, ensalada, lechazo y postre casero, además de vino Ribera de Duero de la casa, agua, café, licor y la afamada torta de Aranda. El menú Casa Florencio (42 €) añade morcilla, pimientos asados y chorizo cocido al vino; la degustación Duero (48 €) incluye ibéricos y revuelto de patatas, además de un crianza, y el menú Ribera (52 €) añade las mollejas con boletus, ventresca con pimientos y un crianza de más empaque. En estos dos casos, además, se puede cambiar el lechazo –cosa que yo no haría nunca– por unas chuletillas o un solomillo a la parrilla.

Siempre inquieto, Rafael Miquel, propietario de este excelente asador, prepara algunas novedades para la temporada que se avecina, porque siempre le ha gustado dar un paso más. Seguro que sorprende, como en una ocasión que me presentó a la mesa unas increíbles carrilleras de lechazo (!). A ver qué se le ocurre en este arranque otoñal. ●

Casa Florencio  
c/ Islilla, 14  
09400 Aranda de Duero (Burgos)  
+34 947 50 02 30  
www.casaflorencio.com

De arriba abajo: chorizo al vino, pimientos rojos asados, mollejas con boletus y morcilla de Aranda, entrantes para elaborar un menú con el lechazo asado (en la otra página) como eje, aunque tampoco está mal sustituirlo por unas chuletillas a la parrilla (a pie de página).





# CAFÉ POMBO

Gastronomía, literatura y arte



Decía Ramón Gómez de la Serna que el café es la enfermería del escritor. Y no le faltaba razón porque la historia de los cafés está vinculada sin remedio a la historia de las letras. Precisamente ahora el emblemático restaurante y galería de arte Café Pombo, cuyo solo nombre ya nos traslada a un universo de arte, literatura y bohemia, afronta una nueva etapa enfocada a un público creativo e inquieto, amante de la gastronomía, las exposiciones, las novedades literarias, el microteatro y el cine, ya que la actividad cultural que se desarrolla en el mismo es muy amplia y variada con el fin de dejar en un buen lugar la marca de la casa.

El Café Pombo está ubicado en la que fue la casa natal del escritor Ramón Gómez de la Serna, en una pintoresca calle situada entre el Teatro Real y el Senado.



El Café Pombo brinda la oportunidad a sus clientes de disfrutar de un excepcional espacio, donde la decoración está mimada hasta el último detalle, con una amplia carta de posibilidades culturales relacionadas con todos los ámbitos de la creatividad. El interiorismo tiene un sello vintage internacional y la puesta en escena, además de exquisita, está en constante actualización. Algu-

nas de las piezas que decoran el café, cada una con su historia, se hallan a la venta, al igual que algunas cuidadas ediciones de libros, así como las obras artísticas que jalonan la paredes del local. Así que el mobiliario, los objetos de decoración, el arte y la gastronomía (otra forma de hacer arte) se funden en este espacio de uno de los barrios con más solera de Madrid.

## COCINA Y VINO

Por si fuera poco, el Café Pombo, que persigue un trato personal con los clientes, renueva su oferta gastronómica de la mano de su jefa de cocina Latife Latif, una experta cocinera que mezcla el producto biológico y de temporada con su más inquieta faceta creativa. Todos los platos de la carta pueden degustarse de una manera informal, en pareja o en grupo, todo ello acompañado por una amplia selección de vinos nacionales, entre los que también hay dulces y espumosos. El momento del postre es muy especial en el Café Pombo, ya que tanto el brownie como las tartas artesanales del restaurante son verdaderamente creativas y están preparadas con los mejores ingredientes del mercado.

En definitiva, una carta divertida que también piensa en los noctámbulos, al incluir, hasta el momento del cierre del local, una interesante carta de combinados, cócteles y tapas. Un tributo más a las noches literarias del mítico café literario del Madrid de principios del siglo XX de las que Gómez de la Serna y sus colegas eran asiduos. En definitiva, un lugar para espíritus inquietos, donde el arte, la literatura y la buena mesa se dan la mano.

## DE PICASSO A ALIÓ

El Café Pombo hace también las funciones de galería alternativa, ya que siempre hay una exposición de obras de artistas indiscutibles. Recientemente hubo una exposición de Picasso y en la actualidad se puede contemplar la muestra temporal "Boquitas pintadas", del artista argentino Jorge Alió, a la que seguirá otra exhibición de paisajes madrileños, también de Alió. ●

*El próximo 24 de septiembre, a partir de las 13 horas, comienza la tertulia ramoniana con comida, una convocatoria organizada y moderada por la catedrática y escritora Concha D.Olhaberriague. Para participar, se requiere únicamente haber leído el libro "Trampantojos" de Gómez de la Serna, y ser puntual.*

### CAFÉ POMBO

**Dirección:** Calle Guillermo Rolland, 7 - Madrid

**Horario:** 13.00 a 23:00

**Web:** [www.cafepombo.com](http://www.cafepombo.com)

## NUEVA CARTA DE SANGRÍAS Y CÓCTELES A MEDIDA EN LA TERRAZA DE ARZÁBAL MUSEO



El restaurante Arzábal, ubicado en el Museo Reina Sofía de Madrid da la bienvenida al verano con la primera carta líquida compuesta de sangrías y cócteles elaborados en la barra de su terraza 365. A partir de mediados del mes de julio se podrán probar las nuevas propuestas refrescantes, cócteles y propuestas de siempre reeditadas y algunas incorporaciones nuevas como el Art&Vine, cóctel que hace un guiño a la ubicación del restaurante.

4 tipos de sangrías, mojitos orgánicos, caipirinhas y cócteles con llegan por primera vez a la terraza de la nave nodriza del



Grupo Arzábal.

Un equipo formado específicamente para la elaboración de estas propuestas liderará la barra de la terraza para ofrecer la carta tanto de sangrías como de cócteles en temporada de terraza, hasta el 31 de octubre.

Arzábal Reina Sofía - Calle de Santa Isabel, 52. Madrid

## LA TERRAZA DE EL MENTIDERO DE LA VILLA, UN OASIS EN LA MADRILEÑA CALLE ALMAGRO



Plantas aromáticas como tomillo, lavanda, romero o albahaca; pequeños árboles frutales y helechos. Así han concebido la terraza de El Mentidero de la Villa los floristas Llorens & Durán, quienes han querido recrear un jardín mediterráneo en plena calle Almagro y han diseñado la terraza más grande de dicha calle, con 52 plazas. Un pequeño paraíso en el que reina la vegetación y que ha hecho que este espacio se convierta en un oasis en el que disfrutar del placer de una buena mesa con una temperatura ideal en los cálidos meses del verano madrileño.

El gran hit del restaurante es un menú ligero, sano y saludable compuesto por el espectacular atún rojo en tartar con aguacate cremoso, los deliciosos canelones de langostinos con carabineros, las clásicas croquetas de ibérico y roast beef de solomillo de ternera. El menú, que está disponible de lunes a jueves, incluye una copa por persona de champán Mumm Rosé

(Precio es de €39,50 por persona + IVA.

[www.mentiderodelavilla.es](http://www.mentiderodelavilla.es)

## QUINCE NUDOS Y SUS ARROCES "MARINOS"



El verano es la época perfecta para disfrutar del agua de mar, ya sea para darse un buen baño en la playa o (¿por qué no?)... ¡para preparar con ella platos llenos de sabor!

Y eso es lo que hace Bruno Lombán, el tenaz chef de Quince Nudos que utiliza este producto tan singular para elaborar sus arroces "marinos", frescos y atrevidos, que provocan un terremoto de sensaciones y hacen sentir al comensal que vive en una constante primera vez.

Arroz caldoso con bogavante del Cantábrico; Arroz a banda con zamburriñas; Fiedeuá con pulpo y langostinos; Arroz seco con sidra, anguila ahumada y foie; Arroz meloso con chipirones y queso ahumado de Pría... Estos arroces marineros (¿o marinos?) brindan al comensal la posibilidad de descubrir nuevos matices aunque ya los hubiesen probado con anterioridad.



QUINCE NUDOS - Avelina Cerra, 6. Ribadesella. Asturias.

## CRUZ BLANCA VALLECAS: 'MEJOR TERRAZA DE MADRID 2017' II EDICIÓN DE LOS PREMIOS GATO TERRAZAS



Cruz Blanca Vallecas ha sido reconocido con el título 'Mejor terraza de Madrid' en la segunda edición de los Premios Gato. Con su propuesta: "Menú degustación de recetas típicas españolas", se ha impuesto ante los 53 reconocidos participantes de este año.

Los comensales, encargados de puntuar a través de la página web o la App de la Asociación organizadora, han destacado como aspectos claves que diferencian a Cruz Blanca Vallecas del resto de propuestas: su gastronomía, su decoración castiza y su gran ambiente.

Antonio Cosmen, creador e impulsor, en su afán por recuperar la cocina tradicional, propone como estrella de la

temporada de su terraza, una receta distintiva de la gastronomía madrileña: Conejo al Ajillo con Lechuga Viva. Sin olvidar: las Croquetas de la abuela, los Auténticos calamares a la Romana, la Fabada Asturiana, las Verdinas en vinagreta o sus premiados Callos.

Su Cocido Madrileño, clasificado con la más alta puntuación al "Mejor Cocido de España" otorgado por El Club de los Amigos del Cocido, también se puede en cualquier momento.

[www.cruzblancavallecas.com](http://www.cruzblancavallecas.com)



## TOQUE LANZA UN NUEVO FORMATO DE SU NUEVA GAMA DE CÍTRICOS DESHIDRATADOS PARA COCTELERÍA



Coincidiendo con el lanzamiento del nuevo formato de naranja sanguina y lima con la que el público tendrá siempre listas las rodajas para crear sus copas perfectas, Toque presentó una divertida campaña con el título 'Hay limones que pasan demasiado tiempo en la nevera' en la que el protagonista es un limón que necesita ser liberado y que le dé el aire. "Las neveras de muchos españoles acaban convertidas en "cementeros" en los que los cítricos han dejado de serlo por el inexorable paso del tiempo y el ostracismo al que los condenamos. Y es que, ¿quién no tiene medio limón en su nevera y no sabe cuánto tiempo lleva ahí?".

Perfectos para decorar, aromatizar y dar sabor a cócteles, combinados y otras bebidas de la forma más cómoda y sencilla, las ro-

dajas de naranja sanguina y lima deshidratadas de Toque llegan con un novedoso formato a las grandes superficies.

[www.botanicalformixology.com](http://www.botanicalformixology.com)

## CONSERVAS LA FUENTE

Los productos de Paco y Rosa la Fuente aportan sabor y frescura idóneos con recetas muy sencillas y rápidas

Las conservas aportan los mismos beneficios que los productos frescos sin apenas tener que cocinar y en verano la rapidez es un factor a tener en cuenta. Las ensaladas, una de las opciones más socorridas, tendrá el toque adecuado con el sabor de la ventresca de bonito de la conservera de las Rías Baixas. Las navajas también pueden formar parte de este plato veraniego, pero puedes tomarlas directamente de la lata o con un poquito de limón. Otra de las recetas que se adaptan a la perfección a estas elaboraciones es el pulpo a la gallega que con unas patatas hervidas, aceite de oliva y pimentón estará listo.

Por otro lado, platos más elaborados de pasta o arroz en los que las zamburiñas en salsa de vieira aportarán ese sabor diferente y sabroso. Sin olvidarnos del picoteo veraniego, uno de los planes más apetecibles que se puede convertir en un deleite gastronómico con los berberechos al natural o los mejillones fritos en escabeche.

<https://pacolafuente.com/>



## SCHWEPPE TÓNICA & MATCHA

Schweppes renueva su gama premium e incorpora una nueva variedad



Schweppes, la marca líder y experta en mixología desde 1783, redefine su gama de tónicas y mixers premium invitándote a saborear la esencia de los lugares más especiales del mundo destilados en una botella

La tradición de más de 200 años se mezcla con la inconfundible burbuja y los ingredientes más cuidadosamente seleccionados para crear sabores que evocan las sensaciones de las ciudades y regiones más especiales del mundo

Tónica & Toque de Lima –que encarna la esencia de Delhi-, Tónica & Pimienta Rosa –inspirada en el exotismo de Río de Janeiro-, Tónica & Hibiscus –un homenaje a la flor más emblemática de Hawaii- y Ginger Ale & Jengibre intenso –un viaje sensorial a Jamaica- son algunas de las referencias de una gama que además incorpora una nueva referencia: Tónica & Matcha, un sabor de ra inédito en el mundo del mixer.



[www.schweppes.es](http://www.schweppes.es)

## VUELTA AL COLE CON BUENA ALIMENTACIÓN

PRIORDEI Kids, un aceite de oliva virgen extra



Tras las vacaciones y los excesos del verano, una alimentación adecuada es importante para afrontar la vuelta al colegio con energía y el aceite de oliva juega un papel esencial en la dieta de los escolares. Por este motivo, PRIORDEI, considerado uno de los mejores aceites de oliva virgen extra de España, ha creado Kids, un AOVE con un alto contenido en ácido oleico, pro vitamina E y antioxidantes especialmente pensado para la dieta de los más pequeños de la casa.

PRIORDEI pretende concienciar a los más pequeños sobre los beneficios de una alimentación saludable y sensibilizar sus paladares a favor de los productos de calidad

Precio lata de 500 ml: PVP 9€

[www.priordei.com](http://www.priordei.com)



## En el Hotel Akelarre, de la mano de Pedro Subijana DOM PERIGNON PRESENTA VINTAGE 2009

**A**caba de ver la luz el Dom Pérignon Vintage 2009, un champán blanco que finaliza su proceso de maduración natural con un resultado final magnífico. Dom Pérignon es siempre un champán de añada, lo que significa que cada uno tiene un carácter distinto y que no se elabora todos los años, solo aquellos de una calidad excepcional.

El lanzamiento de 2009 se realiza antes que el de 2008, algo que no resulta habitual en el mundo de los champanes, pero que tiene una explicación: "2009 fue un año muy cálido que produjo vinos más maduros, así que el vino alcanzó antes la plenitud, por eso precede al 2008, aunque pueda parecer extraño. Nosotros liberamos los vinos de forma personalizada, cuando están listos y no de manera cronológica" explica el director de marketing de Dom Pérignon, Niccolò Ragazzoni.

Esta selecta calidad que Dom Pérignon exige a sus champanes explica por qué no se va a lanzar la cosecha de 2007: "No tiene el potencial para expresar el carácter de Dom Pérignon", comenta el *chef cave* de la marca, Richard Geoffroy. Hasta la fecha, en esta década se han excluido las añadas de 2001 y 2007.

Como es habitual en Dom Pérignon, el 2009 es una combinación de Chardonnay y Pinot Noir en proporción similar y que sale con ocho años de envejecimiento. "Un invierno áspero fue seguido por una primavera suave y lluviosa, con una amenaza del moho muy elevada. Las tormentas de ese julio hicieron temer por la salud de las uvas, pero agosto fue perfecto. El tiempo cálido y seco fue ininterrumpido hasta la cosecha, que comenzó el 12 de septiembre en condiciones idóneas. La fruta estaba madura y perfectamente sana", explica Richard Geoffroy, quien describe este Vintage 2009 como "de potencia contenida y persistencia increíble. La textura no es cremosa, es sedosa".

### PEDRO SUBIJANA

La presentación en sociedad de este gran champán se hizo en el recientemente inaugurado hotel Akelarre, un lujoso establecimiento que Pedro Subijana ha abierto como prolongación de su restaurante estelado por Michelin y en la que el chef vasco puso de manifiesto su creatividad con un menú acorde con el recién nacido Dom Pérignon 2009 y con sus hermanos Vintage 2006 y Rosé 2005, también presentes en la cena, que contó entre otros asistentes con el periodista Iñaki Gabilondo.



### NOTA DE CATA DOM PÉRIGNON VINTAGE 2009

**En nariz: notas de guayaba y corteza de pomelo verde especiado se mezclan con frutas de hueso: melocotón blanco y nectarina. El vino respira y entonces el conjunto se complementa con una vainilla amaderada y un brioche cálido ligeramente tostado.**

**En boca, el fruto se muestra maduro, carnoso y profundo. La fuerza del vino se caracteriza por una sorprendente contención. Todas las sensaciones convergen y persisten, sedosas, salinas y savias, amargas y yodadas.**

**Dom Pérignon Vintage 2009 se puede encontrar en El Club del Gourmet y en las mejores tiendas especializadas a un precio recomendado de 135 €.**



**Brindis por el nuevo Dom Pérignon 2009. En el cóctel previo se maridó la nueva añada con el ibérico 5J. Richard Geoffroy, jefe de cava de Dom Pérignon, y Pedro Subijana, con el recién nacido en las manos.**

## EL SORPRENDENTE RIBERA DEL DUERO DE VIÑA SASTRE

ACOS, un elegante y exclusivo vino tinto con una producción limitada



Viña Sastre Acos nace con la intención de ser el hermano moderno de uno de los grandes vinos de Ribera del Duero. Una pequeña joya desconocida elaborada con sutil madera francesa en lugar de la americana que acostumbra a ser típica en esta zona.

Recientemente reconocido por Robert Parker como el mejor vino de Viña Sastre en 2009, se trata de un vino que combina la innegable calidad de sus orígenes, con un trato sutil y especias suaves. Un Ribera del Duero contemporáneo, cosmopolita, que nada tiene que envidiar a otros grandes vinos del mundo en complejidad y calidad.

regusto de hierbas aromáticas, muy largo y persistente. Un Ribera donde se equilibra la fruta y el aporte de la madera, al estilo de los grandes vinos contemporáneos. PVP: 39,95 €

[www.vinasastre.com](http://www.vinasastre.com)

## UN BLANCO MUY GASTRONÓMICO

IZADI FB 2016



Izadi y la familia Antón, con larga tradición hostelera, diseña sus vinos con una visión gastronómica para darle también su protagonismo sobre una mesa. Por este motivo, Izadi F.B. 2016 es un vino hecho con esmero, ya que para su elaboración se han seleccionado minuciosamente las cepas que se sitúan en las cabeceras de los viñedos viejos (casi 60 años) del entorno de Villabuena, en el corazón de Rioja Alavesa.

Izadi FB 2016 tiene una producción limitada, sólo 85 barricas bordelesas. Es frutal y floral en nariz, con toques ahumados y boca voluminosa. Es fresco y vivo para disfrutar con pescados ahumados, arroces, pastas, carnes blancas o, incluso, platos especiados y ricos en salsas entre otros.

PVP: 9 €

[www.izadi.com](http://www.izadi.com)

## VINOS PARA LOS MÁS JÓVENES

BALUARTE es una línea de vinos frescos, de disfrute.



Bodegas Gran Feudo apostó por ampliar una gama de vinos que nació para atraer la atención de los consumidores más jóvenes. Vinos basándose en tres puntos básicos: una atractiva imagen, un agradable paladar y una elaboración sencilla, elementos que confieren a estos vinos una personalidad acorde con los nuevos gustos.

Las protagonistas son las variedades y sus aromas.

Baluarte Verdejo 2016. Bajo la DO Rueda nace esta nueva referencia que tiene como base la variedad Verdejo. (PVP: 8€)

Baluarte Muscat 2016. La variedad Muscat es la protagonista de este vino de la D.O. Navarra. (PVP: 8€)

Baluarte Rosado 2016 de la DO Navarra, está elaborado con uva de la variedad Garnacha. (PVP 8€)

Baluarte Roble 2015, de la D.O Navarra y elaborado con uva de la variedad Tempranillo y criado tres meses en barrica de roble americano. (PVP: 6€)

Baluarte Roble 2015, de la D.O Ribera del Duero. La protagonista también es la variedad Tempranillo, que tras cuatro meses en barrica de roble francés y americano. (PVP 10€)

[www.granfeudo.com](http://www.granfeudo.com)

## LOS NUEVOS FRIZZANTES DEL GRUPO LA NAVARRA

SOPIÉ, blanco y azul – son los nuevos cocktails para refrescar los aperitivos y las tardes veraniegas

Déjate sorprender por nuestros  
Nuevos Frizzantes Chardonnay



Los nuevos Frizzantes Sopié, elaborados con la variedad blanca, chardonnay. Dos atractivos frizzantes pensados para atraer a los nuevos y jóvenes consumidores con un diseño divertido, desenfadado y dos atractivos colores, azul cielo y blanco brillante.

Frizzante Sopié es el nuevo concepto de cocktail de Grupo La Navarra elaborado con la variedad Chardonnay. Su baja graduación alcohólica (5.5º) y su ligero burbujeo frizzante le aporta alegría y frescor.

El diseño de la botella es muy visual, atractivo y fresco. Con el mensaje de presentación, "Frizzantes chardonnay, elige tu color", Grupo La Navarra quiere atraer a nuevas generaciones a consumir su primer chardonnay con los aperitivos y las comidas ligeras de verano.

Sopié Chardonnay Blanco es limpio, brillante y con aromas frutales que le aporta la uva chardonnay. Sopié Chardonnay Azul es refrescante, de agradable dulzura y muy aromático lo que le concede un estilo atractivo y juvenil.

PVP: 5,50 €

[www.grupolanavarra.com](http://www.grupolanavarra.com)

## DOMAINES OTT ROSÉ, EL MEJOR VINO ROSADO

Con una capa de un color rosa pálido y reflejos de zarzarrosa, este Coeur de Grain (sólo se usa mosto flor, el más fino) posee una nariz compleja, con notas afrutadas, tanto cítricos como frutas de la pasión. A medida que avanza, evoluciona hacia notas frescas y especiadas a la vez.

En boca es delicado y sutil con una vivacidad agradable, con un perfecto equilibrio entre fineza y tensión. Se pueden percibir aromas dulces de melocotón blanco y regaliz, culminando con el realce que la cáscara de cítricos le aporta.



## PREMIO BACO DE ORO

VIÑAMAR BY NATES, un Albariño de Cantabria

Viñamar es un albariño de hermoso color amarillo muy pálido y con ribetes verdosos. En su cata se pueden apreciar aromas de gran complejidad en el que se distinguen frutas blancas y de hueso, muy resaltados por intensos matices florales que evocan a la primavera. Ante todo, Viñamar es un blanco muy equilibrado, domina una sensación de fresca consecuencia de su extraordinaria acidez cítrica y su fondo de notas minerales combina con ligeros e integrados tonos de hinojo y hierba fresca. Así es Viñamar de Bodega Pago Casa del Blanco al que la Unión Española de Catadores acaba de conceder el premio Baco de Oro para convertirse así en el primer vino de la región en recibir este galardón. La añada 2016 de albariño Viñamar está limitada a 2.317 botellas.

Viñamar 2016, es el maridaje perfecto para los platos más veraniegos como pueden ser mariscos y pescados de la zona, pastas frías, arroces, quesos ligeros y poco curados, y verduras a la parrilla. Se recomienda servir a fresco a una temperatura de 5º.

PVP: 12,00 €

[www.catatu.es](http://www.catatu.es)



## BLANCO DE GUARDA FINCA LA REÑANA 2016

La nueva añada de Bodegas Luis Alegre



Elaborado a partir de viura en un 90% y malvasía en un 10% es un vino fresco, elegante, con gran concentración aromática.

En cata aparecen recuerdos cítricos con matices dulces y avainillados en un principio. A medida que evoluciona se aprecian frutas tropicales junto a un fondo de pastelería y tostados sutiles. En boca resulta fresco, con mucho equilibrio y gran untuosidad. Muy elegante y con gran personalidad.

Tras la fermentación alcohólica permanecerá entre 7 y 8 meses en las mismas barricas donde se le aplicará un profundo trabajo de battonage para romper las paredes celulares de las levaduras y así

PVP: 15 €

<http://tienda.luisalegre.com/>

### JACOBUS 2012: EL VINO QUE DETIENE EL TIEMPO

Jacobus 2012 con un perfecto ensamblaje de uvas: un 90% de Tempranillo que se obtiene del Pago de las Pinzas que hemos mencionado, plantado en 1985, y un 10% de Merlot procedente de 600 cepas plantadas en el año 2000 en el Pago de los Ismas, una preciosa parcela rodeada de monte bajo (encina, roble y plantas aromáticas). Jacobus 2012, uno de esos vinos que refleja de inmediato en la copa su particular proceso de elaboración, desde el origen hasta el coup-  
age final



### TERCIO DE SIDRA EL GAITERO, LA BEBIDA DEL VERANO

La propuesta más refrescante de la firma se sirve como un gin-tonic, pero tiene menos calorías y tan solo 5°. Su cómodo formato, su exquisito sabor, su frescura y su glamouroso ritual de preparación la han convertido en el must del verano.

La propuesta más refrescante del Grupo El Gaitero levanta pasiones allá donde va, ¡y no es para menos! Su comodísimo envase -más pequeño que los tradicionales- resulta muy atractivo, y tiene un sabor delicioso



### BIO MIO RED Y BIO MIO WHITE, SANGRÍAS ECOLÓGICAS

Bio Mio REd, compuesta por ingredientes naturales cuidadosamente seleccionados. Ha sido elaborada con vino orgánico de uvas Tempranillo recolectadas en su punto óptimo de maduración, azúcar de caña ecológico y extractos naturales de naranjas y limones del mediterráneo, junto con canela Ceylan de sabor dulce y delicado.

Bio Mio White, elaborada con la mejor selección de ingredientes naturales y ecológicos. Tiene un color amarillo pálido, con ligeras irisaciones doradas, aromas vibrantes a naturaleza pura, tonos cítricos con notas de lima y hierbabuena, matizada con ligeras notas tropicales y una pincelada de canela.

En boca ambas resultan suaves y ligeras con un postgusto largo y muy refrescante.



### ESTRELLA GALICIA RECUPERA LA RECETA DE LA PRIMERA GENERACIÓN DE LA FAMILIA RIVERA

Una cerveza vintage y elegante. La Estrella de Galicia representa un viaje en el tiempo a 1906 en el que se han cuidado todos los detalles para que esta edición tenga ese aire vintage que recuerde a la primera cerveza creada por Estrella Galicia.

Se trata de una cerveza lager dorada, limpia, refrescante, en la que la malta y el lúpulo se expresan de forma elegante y equilibrada para satisfacer a todos los amantes de la cerveza. La Estrella de Galicia está disponible en pack de 6 botellas de 33cl.



### CANALIZO, VINO DE BODEGAS CARCHELO, OBTIENE UN GRAN ORO EN LOS PREMIOS CIVAS 2017

Canalizo se describe como un vino profundo, intenso y complejo, lleno de caracteres adquiridos gracias a la crianza de 14 meses en bodega de roble francés. Elaborado a partir de las variedades de Monastrell, Syrah y Tempranillo destaca por sus caracteres balsámicos y especiados, aun conservando la frescura de la fruta madura. Un elegante y gran vino de Bodegas Carchelo que ha conseguido 95 puntos en el Concurso Internacional CIVAS que cada vez adquiere más renombre.



### LAURENT-PERRIER LANZA LA CUVÉE EL EQUILIBRIO PERFECTO

Este vino proviene del zumo más puro de la uva que permite a Laurent-Perrier elaborar un champagne de una gran delicadeza y frescura que se obtiene tras un largo envejecimiento en sus bodegas. La selección de un alto porcentaje de Chardonnay es la base del estilo y la personalidad de Laurent-Perrier. Pureza, frescura y elegancia son las características que se buscan para este champagne que representa el espíritu de la marca. Ideal para el aperitivo. Las notas de cítricos y de frutos blancos y su característico equilibrio constante con una efervescencia ligera, hacen de él un champagne ideal para acompañar aves y pescados finos.



**CRISTINA BERNABÉ**  
**DIRECTORA DE VISITBRITAIN PARA ESPAÑA E ITALIA**  
**(OFICINA NACIONAL DE TURISMO DE GRAN BRETAÑA)**

## “LA GASTRONOMÍA BRITÁNICA ES UNA GRAN DESCONOCIDA”

Es la primera española que ostenta la responsabilidad de la promoción del turismo de Gran Bretaña en nuestro país e Italia, cargo en el que pronto cumplirá 10 años. Anteriormente demostró su profesionalidad en el equipo fundador de easyJet. Está segura de que el “brexit” no afectará al turismo e invita a los españoles a acercarse a la gastronomía británica. “La gente conoce el *fish and chips*, pero no sabe que Gran Bretaña es uno de los países con más estrellas Michelin del mundo”, asegura.



**-¿Cómo calificaría su experiencia en estos 10 años de promoción del turismo británico?**

-Promocionar un destino tan maravilloso, interesante y variado como Gran Bretaña es muy enriquecedor. Con 2,4 millones de españoles que viajaron a Gran Bretaña en 2016 y 2 millones de italianos, estos países se sitúan en el quinto y séptimo mercados emisores de turistas a Gran Bretaña, un país que se ha convertido en el segundo destino internacional de los españoles.

**-¿Cuál es su mayor reto en este momento?**

-Queremos dar a conocer no solo el imprescindible Londres, capital siempre en ebullición, sino también Escocia y Gales, así como destinos regionales en Inglaterra con gran encanto y experiencias inesperadas que aún están por descubrir.

**-¿Cómo va a influir el “brexit” en el turismo**

-El turismo seguirá siendo una pieza fundamental para Gran Bretaña. No creo que se vea afectado en cuanto a intención de viajar, ya que, por sus atractivos, Gran Bretaña es un destino que el viajero siempre tiene en mente.

**-¿Por qué viajar a Gran Bretaña en otoño?**

-Se pueden hacer escapadas muy interesantes a ciudades vibrantes como Manchester, Liverpool, Bristol, Brighton o Edimburgo. Londres también presenta un calendario muy atractivo. Para los amantes de la naturaleza, recomiendo el sur de Inglaterra como la costa de Devon o Hampshire. El otoño es muy buen momento para visitar Escocia, donde podremos encontrar alojamientos con mucho encanto en enclaves naturales como el Lago Lomond o la Isla de Skye...

**-¿Cuáles son los destinos estrella del español?**

-Londres, seguido del sur de Inglaterra y Escocia. También hay muchos españoles que recorren el noroeste de Inglaterra.

**-¿Cuál es el perfil medio del turista español?**

-Tiene una media de 35 a 44 años, viaja en pareja y en todas las estaciones del año y su estancia media es de algo más de 7 días. Está muy interesado por la cultura y el patrimonio, le gusta ir al pub, realizar compras y visitar nuestros parques y paisajes naturales.

**-¿Cómo se organiza en España la promoción del turismo de Gran Bretaña?**

-Trabajamos en varios ámbitos. En primer lugar, con los grandes profesionales del sector: periodistas, in-

fluyentes, turoperadores y agencias de viajes. También nos dirigimos al consumidor final con marketing digital.

**-Desmante, por favor, la mala fama que acompaña a la gastronomía británica.**

-Yo hablaría de desconocimiento, más que de mala fama. Normalmente la gente solo conoce el *fish and chips*, pero Gran Bretaña tiene los *gastropubs*, que combinan producto y creatividad. Es muy fácil comer bien aquí. No nos olvidemos que Gran Bretaña es uno de los países con más estrellas Michelin del mundo. Sin ninguna duda, la gastronomía británica es algo que merece la pena redescubrir.

**-Aconséjeme algún mercadillo y, si puede ser vintage, mejor...**

-¡En Gran Bretaña hay mil! Y no sólo de ropa y accesorios, también gastronómicos, de Navidad. Si hablamos de *vintage*, hay dos que me encantan y que

## "Gran Bretaña es el segundo destino internacional elegido por los españoles"

son muy conocidos en Londres: Camden Town y Portobello. Pero también Brick Lane y Spitafields, quizás más alternativos que los anteriores. Fuera de Londres tenemos

Retro&Flea Market, en Bristol, el Sunday Market de Brighton y el nuevo Vintage Market de los sábados en Manchester.

**-¿Hay tesoros naturales en Gran Bretaña?**

-Hay nada más y nada menos que 15 Parques Nacionales. Es difícil elegir, pero para mí los más recomendables son el Distrito de los Lagos, al norte de Inglaterra; la costa de Pembrokeshire, en Gales, el Lago Lomond y Trossachs, muy cerca de Glasgow y Edimburgo...

**-La Semana de la Moda de Londres forma parte de la agenda de septiembre. ¿Qué otras convocatorias conviene no perderse?**

-"London Open House" es una ocasión única para acceder a los edificios icónicos de Londres que normalmente no abren al público, como 10 Downing Street o The Shard. También tenemos exposiciones, como la de Pink Floyd y Balenciaga, y el Abergavenny Food Festival en Gales, conocido como el Glastonbury gastronómico, además de la exposición por el 20 aniversario de Harry Potter en la British Library, que comienza el 20 de octubre.

**-Dicen que los amantes de la ginebra deben conocer Gran Bretaña. ¿Por qué?**

-Tradicionalmente Gran Bretaña estaba más ligada al whisky, pero es cierto que en los últimos años el boom de la ginebra ha provocado una vuelta a los orígenes y es que somos unos de los principales productores a nivel mundial. Hay muchas visitas programadas a destilerías. La de Bombay Sapphire, en Hampshire, por ejemplo, ofrece una clase de coctelería, e incluso se acaba de inaugurar en Londres el primer hotel dedicado a esta bebida en Portobello Road, "The Distillery", que se ha convertido en uno de los lugares más *cool* de la ciudad.

**-¿Qué novedades se han sumado a la lista del Patrimonio Mundial británico?**

-Gran Bretaña cuenta con 26 lugares declara-



## "Más de 2,6 millones de españoles visitarán Gran Bretaña en 2017"

dos Patrimonio de la Humanidad por la Unesco, desde la costa de Dorset y East Devon a la Torre de Londres o Stonehenge. El pasado mes de julio se declaró Patrimonio de la Humanidad el Distrito de los Lagos, en el norte de Inglaterra, con pueblecitos pintorescos, granjas, colinas, asentamientos, y donde la gastronomía tiene un gran protagonismo.

**-Durante 2017 se celebra el bicentenario de Jane Austen, el 20 aniversario del primer libro de Harry Potter y los 130 años de la primera publicación de Sherlock Holmes... ¿La literatura es un imán para el turismo?**

-La literatura es un atractivo muy fuerte para un segmento amplio de viajeros. No olvidemos que Gran Bretaña tiene a Shakespeare, Beatrix Potter, Roald Dahl, Virginia Woolf, Agatha Christie... Y no sólo para amantes de la literatura, sino también del cine, pues paisajes británicos han servido de localización para innumerables películas, como las de Harry Potter,

*Brave Heart, Mary Poppins, El Código da Vinci, Bridget Jones, o series de gran éxito, como Juego de tronos.*

**-¿Qué secretos esconde Gran Bretaña que aún**

**están por descubrir?**

-El viajero puede dar un pasito más y lanzarse a descubrir nuevas zonas que guardan grandes sorpresas. Por ejemplo, en Londres tenemos espacios singulares que no están en las guías, como Croydon, Greenvillage, el East End o los ya más conocidos South Bank, Shoreditch y Hackney. Fuera de Londres, los Cotswolds son la máxima expresión de la campiña inglesa, muy cerca de Oxford, o el Distrito de Los Lagos y Yorkshire. En Gales, la costa de Pembrokeshire es muy desconocida, pero alberga una belleza increíble, o los impresionantes paisajes de las Highlands que se pueden recorrer a través de la denominada ruta 66 de Escocia. ●





### AIR FRANCE PRESENTA SU CHICLE "LA GOMME À MÂCHER" »

Para restablecer la presión de los oídos en el despegue y el aterrizaje, Air France ha creado su propio chicle "La gomme à mâcher" en colaboración con la agencia BETC. La compañía pone a disposición de sus clientes dos sabores que representan a la perfección los placeres franceses: el macaron pistacho y la crème brûlée. El chicle es de origen francés y 100 % natural. Este nuevo producto está disponible desde el pasado mes de julio antes del despegue en algunos vuelos a Estados Unidos y a Ciudad de México. El chicle también está disponible en varias salas VIP de Air France en los aeropuertos de París.

[www.airfrance.es](http://www.airfrance.es)



### JOVEN Y CONECTADA... JOON, LA NUEVA COMPAÑÍA DE AIR FRANCE

Air France ha presentado su nueva compañía, Joon, que ofrecerá a partir del próximo otoño vuelos de medio radio desde París-Charles de Gaulle, y de largo radio desde el verano de 2018. Joon es una propuesta para una clientela joven y activa, los millennials (de 18 a 35 años), que pone lo digital en centro de su modo de vida. Joon no será una compañía « low cost » y ofrecerá productos y servicios originales cuyos estándares de calidad serán fieles a los de Air France. Joon es una marca « lifestyle » (estilo de vida) y un estado de ánimo. Corto, impactante e internacional, el nombre Joon ha sido ideado para dirigirse al mundo entero.

[www.airfrance.es](http://www.airfrance.es)



### JAPAN AIRLINES INAUGURA DOBLE VUELO DIARIO ENTRE LONDRES Y TOKIO

A partir del próximo 29 de octubre de 2017 Japan Airlines (JAL) operará un segundo vuelo diario entre los aeropuertos de Tokio Haneda y Londres Heathrow que ofrecerá excelentes conexiones con España. La aerolínea ya ofrecía un vuelo diario entre ambas capitales, por lo que ahora aumenta sus frecuencias y gracias a los horarios del nuevo vuelo mejora las conexiones entre la capital de Japón y el resto de Europa.

[www.jal.com](http://www.jal.com)



### "CARE TAG", UNA ETIQUETA INTELIGENTE QUE CUIDA DE SUS VIAJEROS EN ÁMSTERDAM

KLM ofrece a sus clientes que visiten Ámsterdam en septiembre, el KLM Care Tag, una etiqueta inteligente para seguir atendiéndoles más allá del vuelo. Se trata de un dispositivo de audio que se puede colocar en el equipaje de mano o en la ropa y que proporciona a los visitantes, basándose en su ubicación, consejos sobre la ciudad. Más allá de las recomendaciones turísticas generales, la etiqueta da informaciones útiles sobre donde alquilar una bicicleta o un bote, puntos de la ciudad donde degustar comida local de manera gratuita o ver buen arte callejero. Con el Care Tag los viajeros de KLM siempre contarán con alguien que los guíe por la ciudad.

[www.klm.com](http://www.klm.com)



### LUFTHANSA AMPLÍA SUS OPERACIONES EN ESPAÑA

La aerolínea abrirá la ruta Fráncfort-Pamplona el 6 de noviembre de 2017.

Nuevas frecuencias en Barcelona, Madrid, Málaga, Sevilla, Santiago de Compostela, Valencia y Bilbao. Aquellos que elijan Lufthansa para volar podrán encontrar un producto de calidad con catering gratuito en todas las clases e Internet a bordo, que gradualmente se está instalando en los modelos de la familia A320 de la flota europea.

[www.lh.com](http://www.lh.com)



### IBERIA LLEVA SU TURISTA PREMIUM TAMBIÉN A BOSTON

Ya está disponible en Nueva York, Chicago, Miami, Ciudad de México y Bogotá la nueva turista Premium tiene mayor separación entre filas, butacas más anchas y más reclinables, y pantallas full HD de 12". Iberia ha mejorado el servicio para estos clientes: prioridad en los mostradores de facturación, mayor franquicia de equipaje, una nueva propuesta gastronómica y detalles a bordo como un kit de aseo personalizado y auriculares con cancelación de ruido, entre otros.

[www.iberia.com](http://www.iberia.com)



### LA AEROLÍNEA LOW COST MÁS PUNTUAL DEL MUNDO EN EL MES DE JULIO

Iberia Express ha sido en julio la aerolínea low cost más puntual del mundo, con un índice de puntualidad media del 90,98%, según el informe mensual de la consultora independiente FlightStats. Estos niveles de puntualidad logrados durante este mes, caracterizado por ser un periodo vacacional en el que se incrementan el número de vuelos y pasajeros, demuestra la excelencia operativa de Iberia Express y el compromiso con la calidad y servicio a sus clientes.

[www.iberiaexpress.com](http://www.iberiaexpress.com)



### LEVEL OPERARA CINCO VUELOS SEMANALES ENTRE BARCELONA Y BUENOS AIRES DURANTE LA TEMPORADA DE INVIERNO

Level incrementará a cinco los vuelos semanales que opera entre Barcelona y Buenos Aires a partir del 29 de octubre y durante toda la temporada de invierno. Este incremento de oferta se hace especialmente relevante de cara a las vacaciones de Navidad. Desde España, los meses de invierno son un buen momento para visitar Argentina, disfrutar del verano austral y de todos los atractivos que ofrece el país.

[www.flylevel.com](http://www.flylevel.com)

## COSTA CRUCEROS SE PREPARA PARA CELEBRAR 70 AÑOS DE "FELICIDAD AL CUADRADO"

Los huéspedes que reserven un crucero antes del 4 de diciembre de 2017 para viajar en cualquier momento de 2018 en alguno de los barcos de la flota de Costa, recibirán bonos de hasta 500 euros de descuento por camarote para una selección de experiencias a disfrutar a bordo que les permitirán: descubrir los mejores destinos con la garantía de las excursiones de Costa, relajarse después de un día intenso con un masaje, probar la gastronomía más sorprendente con los mejores vinos, compartir la experiencia con sus amigos y familiares gracias al paquete de wifi o llevarse un reportaje fotográfico como recuerdo de un crucero único.

La promoción incluye los itinerarios de 2018 a bordo del Costa Diadema, Costa Fascinosa, Costa Deliziosa, Costa Magica, Costa Luminosa, Costa Favolosa, Cosa Mediterranea, Costa neoClassica, Costa neoRiviera, Costa Pacifica y Costa Victoria.

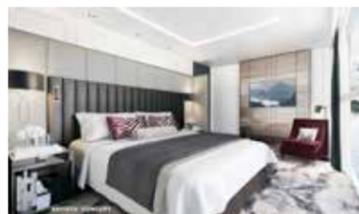
[www.costacruceros.es](http://www.costacruceros.es)



## NUEVO BARCO FLUVIAL, CRYSTAL MAHLER

La compañía de cruceros de lujo más galardonada del mundo lleva a cabo su expansión más histórica con Crystal Mahler, un crucero fluvial que recorre Europa central, de Oeste a Este a través de 3 grandes ríos: Rin, Mena y Danubio, y que forma parte de su división de negocio, Crystal River Cruises. Una nueva e inigualable manera de explorar las legendarias capitales europeas y sus encantadores paisajes a través de las majestuosas aguas fluviales del Viejo Continente; aventurándose en el corazón de emblemáticos destinos cargados de historia que transportarán a sus privilegiados viajeros a castillos y palacios de ensueño, centenarios viñedos y frondosos bosques, impresionantes monumentos y citas con el arte.

[www.crystalcruises.es](http://www.crystalcruises.es)



La ruta "Gran Europa" podrá recorrerse tanto de Ámsterdam a Budapest, como en sentido inverso, de Budapest a Ámsterdam. Desde el 30 de Septiembre y hasta el 19 de diciembre se podrá disfrutar de este itinerario con 6 salidas diferentes:

- 30 de septiembre, 1 de noviembre y 3 de diciembre (Budapest- Ámsterdam)
- 16 de octubre, 17 de noviembre y 19 de diciembre (Ámsterdam- Budapest)

## CRUCEROS DE BIENESTAR CON STAR CLIPPERS

En los últimos años, los pasajeros de Star Clippers han beneficiados de yoga y meditación diaria. Con un paisaje espectacular en el fondo, las clases de yoga se llevan a cabo al aire libre en las cubiertas de teja, bajo cientos de metros cuadrados de velas hinchadas por el viento: la relajación absoluta para el cuerpo y la mente, arrullado por la brisa fresca.

- A bordo del Royal Clipper a partir del 21 de octubre: 12 noches en Mediterráneo Occidental con Melanie Camp (profesor de yoga) de Cannes, a Bonifacio, Mahón, Ibiza, Casablanca, Tánger y Lisboa. A partir del 16 de diciembre: 7 noches en las islas de sotavento con Paige Welborn (profesor de yoga) de Bridgetown, Rodney Bay, Cabrits & Reed, Terre-de-Haut y vuelven a Bridgetown.

- A bordo del Star Flyer a partir del 31 de octubre, 7 noches en el Mediterráneo Occidental con Shannon Aleksa (profesor de yoga) de Málaga hasta Tánger, Casablanca, Arrecife y Las Palmas.

[www.starclippers.com](http://www.starclippers.com)



## NORWEGIAN CRUISE LINE MEJORA LOS ITINERARIOS 2018 DE ALASKA Y EL CARIBE

El Norwegian Sun será el segundo barco de Norwegian en ofrecer cruceros "Todo incluido" a Cuba y las Bahamas desde Puerto Cañaveral y el favorito del pasajero, el Norwegian Jewel, navegará a Alaska en la temporada de verano del próximo año.

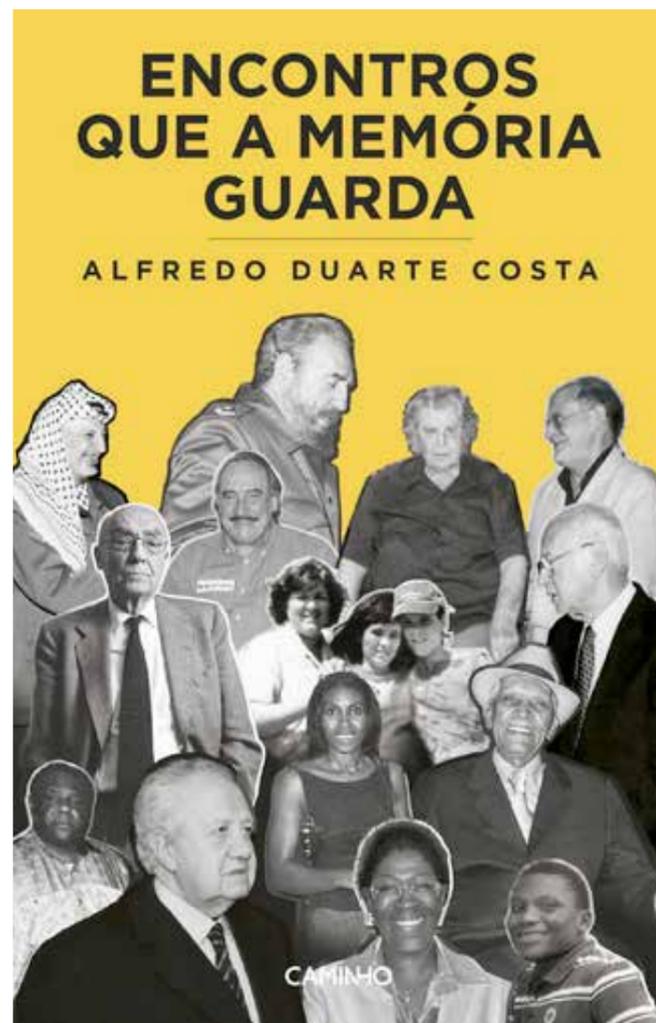
Como novedad en 2018, el Norwegian Sun se trasladará a Puerto Cañaveral y ofrecerá cruceros "Todo incluido" de cuatro días a La Habana, Cuba y Key West y cruceros de tres días a las Bahamas.



Por su parte, el Norwegian Jewel volverá a unirse a la flota más joven que viajará a Alaska en el verano de 2018, con múltiples itinerarios entre los que se incluyen viajes de siete y nueve días desde Seattle, Seward y Vancouver.

[www.es.ncl.eu](http://www.es.ncl.eu)





### VIVENCIAS QUE PERMANECEN

Un interesante libro de Alfredo Duarte Costa, embajador de Portugal en diversos países, por cuanto nos presenta de primera mano su relación con grandes personajes de la historia reciente, a los que conoció a lo largo de sus 35 años de carrera profesional, desde el mandatario Fidel Castro al premio Nobel José Saramago pasando por el político Mario Soares, el cantante Mikis Theodorakis, el líder palestino Yaser Arafat o el piloto de fórmula uno Clay Regazzoni.

Duarte ha aprovechado los contactos que le ha permitido su profesión para ahondar en muchos otros asuntos de los que es apasionado. Porque la vida tiene muchas más facetas y la del que fuera embajador en Cuba, República Democrática del Congo (antiguo Zaire), República del Congo (Brazaville) y Grecia, ha sido intensa por lo profesional y por su propia afición a destilar lo mejor de la existencia. Amante de las carreras de coches –incluso fue campeón de Cuba los años 2001 y 2002– conoció a distintos pilotos, Emerson Fitipaldi, Carlos Pace y Jacky Ickx, entre otros, pero fue Clay Ragazzoni con quien trabó amistad y del que guarda buenos recuerdos relacionados con el automovilismo.

Es, en suma, un libro de vivencias, que no unas memorias, como el propio autor explica en la introducción, que nos permite acercarnos a la pequeña historia de catorce personajes relevantes que permanecen en la memoria de Duarte. Y lo hace de forma amena, poniendo de manifiesto que además de embajador, Duarte ha ejercido de periodista.

**Título:** *Encontros que a memória guarda*  
**Autor:** Alfredo Duarte Costa  
**Editorial:** Caminho Leya  
**Páginas:** 425  
**Precio:** 18,90 € (original en portugués)

### CUANDO LA VIOLENCIA SE INSTALA EN LA VIDA COTIDIANA

Creer siempre implica alguna forma de violencia. Cuando además la vida transcurre en un pueblo de la margen izquierda del Nervión durante los años 80 y 90 del siglo XX, la violencia no es solo un problema personal. Una familia atravesada por la violencia de su entorno. Amaia, la pequeña de cuatro hermanos, narra ese entorno brutal desde su mirada de niña y adolescente.

**Título:** *Mejor la ausencia*  
**Autor:** Edurne Portela  
**Editorial:** Galaxia Gutenberg  
**Páginas:** 240  
**Precio:** 23,90 €



### TAPAS CON HISTORIA

Haciendo un homenaje a una tradición gastronómica muy larga que entronca con la forma española de vivir la vida y la gastronomía, Alberto Acosta recopila en este libro las recetas más representativas que forman parte de la tradición gastronómica de los pueblos de España y pertenecen a la historia popular de la cocina de sus regiones. A estas ha sumado otras que, partiendo de sus orígenes históricos, incorporan nuevos elementos, contrastes y presentaciones que pertenecen a la cocina hispana más actual, en la que la creatividad y la imaginación toman una especial relevancia.

**Título:** *200 Tapas de España*  
**Autor:** Alberto de Jesús Acosta  
**Editorial:** LID Editorial  
**Páginas:** 168  
**Precio:** 16,90 €

### LAS RECETAS MÁS ORIGINALES DEL PLANETA

'Recetas del mundo. Para cocinar a diario' ofrece un recorrido por las diferentes culturas gastronómicas con recetas avaladas por el sello de calidad de Thermomix. El nuevo libro se estructura en 10 capítulos, divididos según los tipos de alimentos y platos, y ofrece más de 72 recetas con los ingredientes y pasos necesarios para sacar a relucir en el lecto las dotes culinarias más internacionales. Todas las recetas están avaladas por el sello de Thermomix para que prepares couscous, cheesecake, dumplings ...



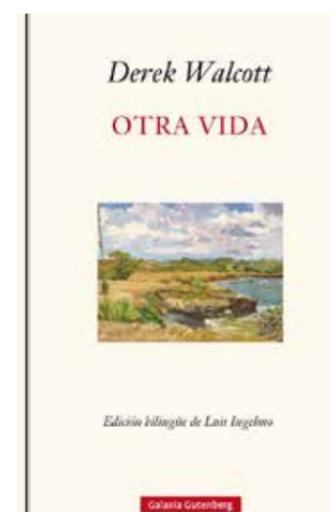
**Título:** *Recetas del Mundo. Para cocinar a diario.*  
**Editorial:** Vorwerk  
**Páginas:** 256  
**Precio:** 30,00 €



### RETRATO DEL AUTOR ADOLESCENTE

Lirismo, ironía, penetración psicológica y conciencia crítica se dan la mano para dramatizar las diversas etapas del aprendizaje del joven Walcott. El resultado es una autobiografía poética que es también el retrato de un Caribe maltratado por la historia y una exploración de las lecciones y remedios que procuran el arte y la literatura.

**Título:** *Otra vida*  
**Autor:** Derek Walcott  
**Editorial:** Galaxia Gutenberg  
**Páginas:** 240  
**Precio:** 23,90 €



## ¿SABÍAS QUÉ TUS COSMÉTICOS FACIALES BENEFICIAN A TUS MANOS?

El sobrante de producto tras aplicar el producto repercute positivamente en la salud de nuestras manos

¿Qué productos pueden ser más beneficiosos tanto para el rostro como para las manos? Desde el mundo de la cosmética, Elizabeth Arden PRO y Medik8 traen los productos más eficaces para desafiar los signos de envejecimiento con una limpieza, hidratación y cuidado profesional.

¿Cuándo terminas de aplicar el serum en el rostro te frotras las manos? ¿Haces lo mismo con la crema reductora de vientre o la hidratante facial? Son gestos que instintivamente se realizan tras llevar a cabo las rutinas de belleza diarias. Pero, ¿aportan realmente algún beneficio? Esta reacción, prácticamente involuntaria, ¿provoca que estemos cuidando también las manos? La respuesta es clara, Sí.

Hidrata y protege contra los rayos solares



Limpia y unifica el tono irregular



Trata los problemas de las pieles más maduras



Aporta firmeza y suavidad a la piel



Trata todos los signos de envejecimiento durante la regeneración celular



Rejuvenece y desinflama la piel



## ¿ES UN ROTULADOR? ¿ES UNA ESPONJA? NO, ES HEAVEN LIPSTICK

Douglas presenta un nuevo formato innovador para un acabado mate perfecto



Como un rotulador, con punta de esponja, y para un acabado mate ideal. Así es lo nuevo de Douglas Make Up, que presenta su nuevo lápiz labial para lograr un look rico en color, con un efecto mate y aterciopelado que marca la diferencia. Este nuevo labial es el aliado de toda beauty girl: HEAVEN LIPSTICK, exclusivo en Douglas,

está disponible en 6 tonos que cautivarán por su intensidad y su textura mate. Es un exclusivo lápiz de labios muy cómodo y eficaz de hasta 8 horas de duración.

Precio PVP: 12,99€ - [www.douglas.es](http://www.douglas.es)

## TRÍO NUTRITIVO DE CHOQUE TERAÍ COSMÉTICA

La vuelta del verano trae consigo consecuencias en el envejecimiento de nuestra piel. Los excesos con el sol y la alimentación hacen que los signos de la edad se acentúen. Ingredientes ecológicos, cosmética apta para veganos y testada dermatológicamente en humanos.

[www.teraicosmetica.com](http://www.teraicosmetica.com)

Pureza mágica, mascarilla exfoliante



Éter y Aire, serum facial para piel seca



Momento Azul, crema facial nutritiva



## CONSIGUE UNA MELENA FUERTE Y RESISTENTE CON INNOVAGE POTENCIADOR CAPILAR

La llegada del otoño suele estar asociada con la caída de las hojas de los árboles y también con una pérdida considerable de nuestro cabello. Actualmente, existe una preocupación creciente entre las mujeres por reducir la caída del cabello y conseguir una melena con volumen, fuerte, densa y resistente, ya que no se trata solo de una cuestión de cantidad sino de calidad de nuestro pelo.

Innovage Potenciador Capilar, gracias a su formulación, actúa sobre las tres causas principales de la caída del cabello: nutricional, estrés y hormonal

Con Extracto de Linaza, que ayuda a reducir la caída e incrementa la densidad; Zinc y Biotina, que ayudan a su conservación aportando volumen y contribuyen a la síntesis normal de proteínas como la queratina; y Pycnogenol®, que mejora la microcirculación.

Precio: 44,90 euros (60 comprimidos). Tratamiento completo

<http://lagomeuropa.com/>



## SLOW MENORCA, RELAJACIÓN Y BELLEZA QUE RECONECTA CON LA TIERRA

Barceló Hamilton Menorca promete una experiencia única de bienestar con su nuevo ritual beauty a base de sales menorquinas

El hotel Barceló Hamilton Menorca incluye en su amplia propuesta Wellness el nuevo tratamiento Slow Menorca, que combina un relajante masaje con piedras calientes con un suave peeling a base de sal menorquina.

Lo mejor del Mediterráneo para embellecer la piel

El ritual, hecho a partir de productos locales y naturales extraídos en su mayoría de las calas de la isla, permite reconectar con la tierra alcanzando un profundo nivel de relajación de los sentidos y la mente. Además, al utilizar sal marina como exfoliante, la piel recupera su brillo y vitalidad natural sin sufrir los daños que causan los químicos y astringentes normalmente utilizados en cosmética.

El tratamiento tiene una duración de 55 minutos y se puede reservar en la recepción del hotel o con el personal del U-Wellness Spa.

Precio: 74,00 €



### ¡COMBINA Y VENCERÁS!

Tucano te propone el dúo auriculares + funda de móvil o tablet a juego. ¿Quién dice que la tecnología no sigue la moda?

No seas esclava de la moda. ¡Llévatela de calle! Las colecciones de fundas de Tucano y sus auriculares a juego son la combinación ganadora de esta temporada. Tucano, la firma italiana especializada en fundas y covers para tus dispositivos digitales, sabe que vives la moda y que te gusta mantener un estilo propio. Y por eso lanza una idea: ¿por qué no combinar la funda de tu smartphone o tu tablet con tus auriculares? Los usas en la calle, en la oficina, cuando haces deporte...



PVP Filo: 29,90  
PVP Elektro Flex: 16,90€  
PVP Minerale: 39,90€  
[www.tucano.es](http://www.tucano.es)

### NUEVO GRAVITYMASTER DE G-SHOCK

#### CON BLUETOOTH Y UNA RESISTENCIA SIN PRECEDENTES



G-SHOCK lanza al mercado el modelo GPW-2000, la última incorporación a la serie GRAVITYMASTER de la gama Superior de G-SHOCK, relojes resistentes a los golpes. El GPW-2000 incorpora el nuevo módulo 3-Way Connected Engine de Casio, que emplea el primer sistema de sincronización por 3 vías, que recibe las ondas de radiocontrol, señales GPS de calibración horaria por satélite y se conecta por bluetooth a los servidores de hora mediante la conexión con un Smartphone.

### INVITADAS, RUTA DE COMPLEMENTOS EN OSB VINTAGE

Si tu temporada de bodas y eventos aún no ha acabado, OSB Vintage es el nombre que no debes olvidar. Gargantillas y pendientes protagonizan la colección más especial de la firma, apta para tus eventos más importantes de esta temporada.

[www.osbvintage.com](http://www.osbvintage.com)



### WEEKEND BAG



El Weekend Bag de Afortunadas Islas Canarias es el maxi bolso perfecto para organizar tus cosas en una escapada de fin de semana o simplemente el bolso en el que seguro cabrá todo lo que necesitas a la hora de ir a la playa.

Hecho con lona y asas de algodón, materiales totalmente ecológicos, es ideal para llevarlo colgado al hombro.

Dos modelos, uno con una imagen colorista, divertida y urbana en tonos anaranjados, azules y fucsias, y otro inspirado en la naturaleza imposible, en tonos grises y negros, más sofisticado.

Precio PVP: € 69

### RIMOWAELECTRONICTAG, LA MALETA CON ETIQUETA ELECTRÓNICA, DISPONIBLE EN PILMA TRAVEL

Si viajas frecuentemente y con el tiempo justo para facturar el equipaje, nada mejor que la nueva maleta Rimowa Electronic Tag. Y es que la marca ha lanzado una etiqueta electrónica para que el equipaje vuele más seguro y se pueda facturar de una forma sencilla y eficaz. Suena ideal para todos los que viajan a menudo, aunque por ahora las e-tag de Rimowa sólo son admitidas por Lufthansa, el resto de compañías ya están trabajando en ello.

Precio PVP : € 529

[www.pilmatravel.com](http://www.pilmatravel.com)



“Detrás de la turismofobia hay una mentalidad cazurra, paleta, vieja y nacionalista que no dice nada bueno de España”

## INVASIONES

Hay quienes se están tomando la llegada de turistas a nuestro país como una especie de invasión y no tienen mejor idea que tratar de expulsarlos a base de pintadas callejeras. Son esos retrógrados, fundamentalistas, patrioterros y descerebrados que años atrás se quejaban del exceso de inmigrantes porque, decían, “quitaban trabajo a los españoles”, trabajos tales como limpiar váteres o ser criadas, oficios que, naturalmente, los “patriotas” estaban dispuestos a realizar.

Por supuesto ninguno de ellos pensaba en el beneficio económico que representaban para el interés general, como ahora tampoco se han

parado a pensar en la ingente cantidad de divisas y dinero exterior que colabora a sanear la economía española. Llenan las paredes de carteles y grafitis porque, según deben de pensar, los extranjeros se les están comiendo los bocadillos y bebiéndose la cerveza. La cosa sería para tomársela a broma si no fuera porque detrás hay una mentalidad cazurra, paleta, vieja y nacionalista que no dice nada bueno de España por ahí fuera. Pero a ellos ¿Qué les importa? Solo quieren ser virreyes de la tierra, gobernadores del terruño, amos de la nada.

Con este guirigay, me ha venido a la memoria aquella película de Jaques Feyder, *La kermesse heroique*, en la que se cuenta la historia de un pueblo que ante la amenaza de una invasión extranjera, en lugar de enfrentarse y ser vencidos optan por utilizar la estrategia del halago, atendiéndolos con la

mejor comida y los mejores vinos, mostrándose tan amables, cordiales y hospitalarios que los invasores, finalmente, no solo renuncian a la invasión violenta sino que se integran y conviven felices hasta que se van a invadir otros pueblos.

Pues ese debería seguir siendo nuestro comportamiento aquí. E intentar que nunca dejen de volver. Eso sería lo inteligente. Lo otro...



ANTONIO GÓMEZ RUFO  
Escritor  
[www.gomezrufo.com](http://www.gomezrufo.com)

LEADING  
HOTELS

KANUHURA  
MALDIVES

SUN  
Resorts

Descubre el paraíso Gypset



Beach Bungalow  
Sunrise

DESDE

2,640€

POR PERSONA/ESTANCIA

\*Basado en estancias hasta el 30/09/2017. 7 días/5 noches en régimen de alojamiento y desayuno incluyendo vuelos desde España a Male e hidroavión ida y vuelta al resort.

PASIFIKA

Información y reservas

Tel. 91 715 5422  
Email [info@pasifika.es](mailto:info@pasifika.es)  
Web [pasifika.es](http://pasifika.es)

[kanuhura.com](http://kanuhura.com)

